



UNIwersytet
Przyrodniczy
we Wrocławiu

Program studiów

Kierunek: żywienie człowieka i dietetyka

Spis treści

Charakterystyka kierunku	3
ECTS	5
Sekwencje przedmiotów	6
Efekty	7
Sylabusy	10

Charakterystyka kierunku

Informacje podstawowe

Nazwa kierunku:	żywienie człowieka i dietetyka
Poziom studiów:	studia drugiego stopnia (magister)
Profil studiów:	ogólnoakademicki
Forma studiów:	Stacjonarne
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:	magister
Czas trwania studiów (liczba semestrów):	4
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów:	120
Liczba godzin (w tym realizowanych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość):	1622 (16)
Liczba godzin z wychowania fizycznego*:	0

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

Przyporządkowanie kierunku do dyscyplin:

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

Sylwetka absolwenta

Absolwent studiów magisterskich na kierunku Żywienie Człowieka i Dietetyka posiada pogłębioną wiedzę z zakresu mechanizmów funkcjonowania organizmu w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych, we wszystkich okresach życia. Zna skład oraz wartość energetyczną, odżywczą produktów spożywczych oraz metody i techniki produkcji potraw i posiłków. Zna zasady żywienia ludzi zdrowych oraz dietetyki i żywienia klinicznego, a także metody oceny sposobu żywienia i określania zapotrzebowania na makro- i mikroskładniki pokarmowe. Posiada wiedzę z zakresu epidemiologii, profilaktyki zdrowotnej i psychologii odżywiania. Rozumie wybrane zagadnienia z zakresu nutigenomiki i nutrigenetyki. Potrafi ocenić stan odżywienia, formułować diagnozę żywieniową oraz zaplanować odpowiednie postępowanie dietetyczne. Potrafi dobrać odpowiednie techniki przygotowywania potraw i właściwie je zastosować w realizacji różnych jadłospisów i planów dietetycznych. Ma wiedzę i umiejętności niezbędne do opracowywania programów edukacyjnych, promujących zasady racjonalnego żywienia, a także profilaktyki zdrowotnej. Potrafi zastosować narzędzia informatyczne w pracy dietetyka.

Absolwent kierunku Żywienie człowieka i dietetyka jest przygotowany do podjęcia pracy w jednostkach świadczących usługi żywieniowe i dietetyczne, w szpitalach, sanatoriach, domach opieki społecznej i zakładach gastronomicznych. Ponadto, jest przygotowany do współpracy z organizacjami zajmującymi się promocją zdrowia, a także do prowadzenia własnej działalności gospodarczej, ukierunkowanej na doradztwo żywieniowe.

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

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

Student odbywa praktykę:

- żywieniowo-dietetyczną I - w wymiarze 4 tygodni - 160 godzin (w semestrze 2, 6 ECTS) - oddziały szpitalne, domy pomocy społecznej dla dorosłych, hospicja, sanatoria, domy spokojnej starości itp.

- żywieniowo-dietetyczną II - w wymiarze 4 tygodni - 160 godzin (w semestrze 3, 6 ECTS) - dział żywienia w zakładach opieki zdrowotnej, domach pomocy społecznej, hospicjach, domach spokojnej starości lub w poradniach dietetycznych (chorób metabolicznych, diabetologicznych, gastro-entrolologicznych i zaburzeń odżywiania), zakładach typu zamkniętego i

cateringowych, szpitalu dla dzieci w przedszkolach i żłobkach.

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

Praktyki odbywają się na podstawie:

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

Firma przyjmująca na praktyki odpowiada za powołanie kompetentnego opiekuna praktyk, planowe przeprowadzenie praktyki, organizację czasu pracy i kontrolę wykonywanych przez Studenta czynności. W ostatnim dniu praktyki student jest oceniany przez opiekuna praktyk ze strony Zakładu pracy. Osiągnięte przez studenta efekty uczenia się są sprawdzane i oceniane przez nauczyciela akademickiego wyznaczonego przez 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 wykonanie pracy magisterskiej i egzamin magisterski.

Pracę magisterską student wykonuje pod opieką nauczyciela akademickiego posiadającego stopień co najmniej doktora.

Dziekan może upoważnić do kierowania pracą magisterską specjalistę spoza Uczelni co najmniej ze stopniem doktora. Temat pracy magisterskiej powinien być ustalony najpóźniej rok przed końcem studiów.

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

Zatwierdzona praca magisterska kierowana jest do oceny w systemie antyplagiatowym. Opiekun pracy na podstawie Raportu Ogólnego oraz Raportu Szczegółowego generowanego w APD, ocenia czy praca nie zawiera nieuprawnionych zapożyczeń lub czy zawarte w niej prawidłowo oznaczone zapożyczenia (cytaty) nie budzą wątpliwości co do samodzielności pracy magisterskiej przygotowanej przez studenta. Jeżeli raporty nie budzą zastrzeżeń, opiekun pracy magisterskiej zatwierdza je i przekazuje pracę do recenzji. Jeżeli w pracy zostały przekroczone dopuszczalne współczynniki podobieństwa zostaje wszczynana procedura antyplagiatowa zgodna z obowiązującym Zarządzeniem Rektora.

Oceny pracy magisterskiej dokonuje opiekun pracy i jeden recenzent. Spośród osób oceniających pracę co najmniej jedna musi posiadać tytuł profesora lub stopień naukowy doktora habilitowanego.

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

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

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

Ostateczny wynik studiów jest obliczany zgodnie z zasadami określonymi w obowiązującym Regulaminie studiów.

ECTS

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów 66

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych** 6

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska za zajęcia wybieralne 36

Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów 89

Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne

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

Dopuszczalny deficyt punktów ECTS po poszczególnych semestrach

Semestr	Deficyt	Komentarz
1	5	
2	4	
3	4	
4	0	

Sekwencje przedmiotów

Semestr	Nazwa przedmiotu realizowanego	Nazwa przedmiotu poprzedzającego
2	Żywnienie kliniczne II	Żywnienie kliniczne I
3	Fizjologia wysiłku fizycznego z elementami dietetyki sportowej	Fizjologia żywienia i regulacja metabolizmu

Efekty uczenia się

Wiedza

Kod	Treść
NŹD_P7S_WG01	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym aktualne kierunki rozwoju nauk o żywieniu i zdrowiu człowieka
NŹD_P7S_WG02	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym zasady planowania i metody badań sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka, w tym również narzędzia statystyczne
NŹD_P7S_WG03	Absolwent zna i rozumie zasady funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w badaniach z zakresu żywienia człowieka i dietetyki
NŹD_P7S_WG04	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu nowoczesne chemiczne, biologiczne i żywieniowe metody badawcze i analityczne stosowane w obszarze żywienia człowieka i dietetyki
NŹD_P7S_WG05	Absolwent zna i rozumie metody i narzędzia stosowane w badaniach żywieniowych, metody statystyczne i technologie informatyczne stosowane do opisu zjawisk oraz analizy danych i opracowania wyników badań własnych
NŹD_P7S_WG06	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu ryzyko zdrowotne związane z różnego rodzaju nietolerancjami składników pokarmowych oraz biologicznymi, chemicznymi i fizycznymi zanieczyszczeniami żywności, a także sposoby kontrolowania ich wpływu na organizm człowieka
NŹD_P7S_WG07	Absolwent zna i rozumie zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia oraz wybranych modeli zachowań prozdrowotnych
NŹD_P7S_WG08	Absolwent zna i rozumie aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka
NŹD_P7S_WG09	Absolwent zna i rozumie skład oraz wartość energetyczną, odżywczą i pokarmową produktów spożywczych oraz metody i techniki produkcji potraw i posiłków
NŹD_P7S_WK10	Absolwent zna i rozumie uwarunkowania etyczne, ekonomiczne, prawne i społeczne związane z zawodem dietetyka, w tym pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności intelektualnej, przemysłowej i prawa autorskiego
NŹD_P7S_WK11	Absolwent zna i rozumie zasady tworzenia, organizacji i rozwoju różnych form przedsiębiorczości i metody pozyskiwania funduszy na działalność gospodarczą
NŹD_P7S_WK12	Absolwent zna i rozumie rozumie dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne

Umiejętności

Kod	Treść
NŹD_P7S_UK07	Absolwent potrafi formułować i weryfikować hipotezy badawcze z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, uzyskać i opracować wyniki badań z zastosowaniem odpowiednich metod i technik badawczych, informatycznych i statystycznych
NŹD_P7S_UK08	Absolwent potrafi przygotować wystąpienie ustne i opracowanie pisemne, komunikować się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki, przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko
NŹD_P7S_UO09	Absolwent potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia oraz w wyższym stopniu w zakresie specjalistycznej terminologii
NŹD_P7S_UU10	Absolwent potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, w tym również kierować zespołami ludzkimi
NŹD_P7S_UU11	Absolwent potrafi samodzielnie planować i realizować własną karierę zawodową lub naukową, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i ukierunkowywania innych w tym zakresie

Kod	Treść
NŹD_P7S_UW01	Absolwent potrafi stosować zaawansowane techniki i narzędzia badawcze w zakresie nauk o żywności i żywieniu człowieka
NŹD_P7S_UW02	Absolwent potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki, w tym też z dziedziny nauk ekonomicznych i społecznych, z zachowaniem prawa autorskiego, dokonać analizy ekonomicznej przedsiębiorstwa
NŹD_P7S_UW03	Absolwent potrafi samodzielnie zaplanować i przeprowadzić eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski
NŹD_P7S_UW04	Absolwent potrafi dobrać i wykorzystać odpowiednie techniki w przetwarzaniu, analizie i utrwalaniu żywności, a także żywieniu człowieka i dietetyce
NŹD_P7S_UW05	Absolwent potrafi zaplanować, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi oraz zaplanować, przygotować i zaserwować dania i posiłki dla różnych grup konsumentów w tym posiłki dietetyczne
NŹD_P7S_UW06	Absolwent potrafi dobrać surowce oraz zastosować odpowiednie techniki i technologie w celu podniesienia jakości żywności oraz żywienia człowieka

Kompetencje społeczne

Kod	Treść
NŹD_P7S_KK01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów
NŹD_P7S_KK02	Absolwent jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych
NŹD_P7S_KK03	Absolwent jest gotów do prowadzenia działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości żywności i żywienia człowieka, działania w sposób przedsiębiorczy
NŹD_P7S_KO04	Absolwent jest gotów do podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych, a także dbałości o prestiż i etos zawodu dietetyka
NŹD_P7S_KO05	Absolwent jest gotów do demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro
NŹD_P7S_KOR6	Absolwent jest gotów do przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej i podejmowania działań na rzecz przestrzegania tych zasad, a także za właściwe prowadzenie prac doświadczalnych oraz działań związanych z zawodem dietetyka

Sylabusy



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Szkolenie BHP i ppoż. Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów wszystkie	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu 00000000W00S.IIo1A.2447.21
Jednostka organizacyjna Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia	Obowiązkowość Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty ogólne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie	Liczba punktów ECTS 0.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład e-learning: 4	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z zasadami BHP i ppoż podczas przebywania na uczelni, zapobieganie i ochrona studentów przed wypadkami
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zachować ostrożność na terenie uczelni, skutecznie rozpoznawać występujące zagrożenia i im przeciwdziałać oraz zidentyfikować czynniki szkodliwe i uciążliwe występujące w laboratoriach i salach		Zaliczenie pisemne

U2	udzielić pierwszej pomocy poszkodowanym w określonych wypadkach, zachować się odpowiednio w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia.		Zaliczenie pisemne
U3	zachować się odpowiednio w przypadku wystąpienia pożaru i ewakuować siebie oraz inne osoby zagrożone z budynku		Zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	uznawania znaczenia wpływu swojego zachowania na bezpieczeństwo własne oraz innych studentów/pracowników uczelni		Zaliczenie pisemne
K2	zrozumienia znaczenia BHP i PPOŻ dla zdrowia i życia studentów/pracowników uczelni		Zaliczenie pisemne
K3	zrozumienia konsekwencji nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy		Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Film dydaktyczny, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład e-learning	Zaliczenie pisemne	100.00%

Dodatkowy opis

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



UNIwersytet PRZYRODNICZY WE WROCLAWIU

Fizjologia żywienia i regulacja metabolizmu Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M1B.5e8ad4bf8fb09.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 4.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	W stopniu pogłębionym aktualne kierunki rozwoju nauk o żywieniu i zdrowiu człowieka	NŻD_P7S_WG01	Egzamin pisemny, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
W2	Aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka	NŻD_P7S_WG08	Egzamin pisemny, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
W3	nowoczesne metody badawcze stosowane w obszarze fizjologii żywienia człowieka	NŻD_P7S_WG04	Egzamin pisemny, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki	NŻD_P7S_UW02	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
U2	zaplanować i przeprowadzić eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski	NŻD_P7S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Komunikować się ze specjalistami z dziedziny medycyny i technologii żywności oraz jednostkami i grupami społecznymi w aspekcie żywienia człowieka, dietetyki, promocji zdrowia i profilaktyki chorób żywieniowo zależnych, przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko	NŻD_P7S_KK01	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
K2	przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej i podejmowania działań na rzecz przestrzegania tych zasad, a także za właściwe prowadzenie prac doświadczalnych oraz działań związanych z zawodem dietetyka	NŻD_P7S_KOR6	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	15
Ćwiczenia laboratoryjne	15
Przygotowanie do zajęć	15
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15
Udział w egzaminie	2
Konsultacje	4

Przygotowanie do ćwiczeń	20	
Gromadzenie i studiowanie literatury	15	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 101	ECTS 4.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 36	ECTS 1.3
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 15	ECTS 0.6

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sygnały hormonalne kontroli spożycia (hormon, miejsce syntezy, funkcja w kontroli pobierania pokarmu). 2. Rola podwzgórza w regulacji pobierania pokarmu; ośrodek głodu i sytości. 3. Krótko- i długoterminowa regulacja pobierania pokarmu. 4. Regulacja gospodarki wodno - elektrolitowej organizmu. Kaskada sytości; zdolności sycące białek, tłuszczów, węglowodanów. 5. Gospodarka sodowa, potasowa; molalność; regulacja objętości płynów ustrojowych. 6. Czynniki regulujące skład ciała i jego proporcje - modyfikowalne i niemodyfikowalne. 7. Mikrobiota jelitowa - korzyści fizjologiczne. 8. Wybrane funkcje mikrobiomu jelitowego; 9. Dysbioza jelitowa 10. Wpływ diety na kształtowanie się mikrobioty jelitowej 11. Składniki żywności (pochodzenia roślinnego) jako czynnik stymulujący układ odpornościowy. 12. Składniki żywności (pochodzenia zwierzęcego) jako czynnik stymulujący układ odpornościowy. 13. Wpływ wybranych przypraw na metabolizm człowieka 14. Tkanka tłuszczowa - aktywność metaboliczna 15. Immunostymulatory żywieniowe 	Wykład

2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Neurohormonalna regulacja przyjmowania pokarmu 2. Wpływ niedożywienia na przebieg procesów metabolicznych 3. Znaczenie układu pokarmowego w immunologii 4. Znaczenia żywienia w immunologii 5. Mikrobiota jelitowa i jej wpływ na organizm 6. Czynniki żywieniowe wpływające na skład mikroflory jelitowej 7. Wchłanianie wody, i elektrolitów, wapnia, witamin 8. Wchłanianie żelaza. Kontrola absorpcji żelaza z pożywienia. Poziom żelaza a ferroportyna. Udział hepcydyny w regulacji poziomu żelaza 9. Wpływ leków na metabolizm 10. Wpływ suplementów diety na metabolizm 11. Działanie zasadotwórcze pożywienia 12. Działanie kwasotwórcze pożywienia 13. Konsekwencje metaboliczne zabiegów bariatrycznych 14. Wpływ stosowania diet alternatywnych na metabolizm 15. Wpływ procesu starzenia się na przemiany metaboliczne 	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia, blended learning

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	60.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń	40.00%

Wymagania wstępne

żywnienie człowieka, fizjologia i anatomia człowieka



UNIwersYTET PRZYRODNICZY WE WROCLAWIU

Nowoczesna diagnostyka medyczna Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NZD00S.M1B.1401.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 15, Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z nowoczesnymi technikami wykorzystywanymi w diagnostyce laboratoryjnej, w tym z podstawami diagnostyki molekularnej (proteomika, metabolomika, immunochemia, genotypowanie, transkryptomika) oraz z możliwością ich wykorzystania w wykrywaniu niedoborów pokarmowych i zaburzeń metabolizmu w różnych stanach fizjologicznych i schorzeniach, a ponadto w monitorowaniu skuteczności interwencji dietetycznych i skutków terapii farmakologicznej.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Patomechanizmy i sposoby leczenia chorób dietozależnych oraz znaczenie parametrów laboratoryjnych w diagnostyce chorób związanych z ryzykiem niedożywienia, w monitorowaniu terapii i wykrywaniu niedoborów składników odżywczych.	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG02, NŻD_P7S_WG04, NŻD_P7S_WG06	Zaliczenie pisemne, Studium przypadku
W2	Wpływ czynników biologicznych oraz czynników związanych z dietą oraz farmakoterapią na wartości wyników laboratoryjnych	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG04	Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Studium przypadku
W3	Znaczenie wykorzystania nowoczesnych technik laboratoryjnych w diagnostyce i monitorowaniu terapii chorób oraz w ocenie nieprawidłowego stanu odżywienia	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG02, NŻD_P7S_WG03	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Ocenić przydatność parametrów diagnostycznych w wykrywaniu ryzyka i obecności niedoborów składników odżywczych	NŻD_P7S_UU11, NŻD_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne, Studium przypadku
U2	Uzupełniać wiedzę z zakresu nowych metod i nowych wytycznych dotyczących interpretacji wyników badań laboratoryjnych	NŻD_P7S_UW02, NŻD_P7S_UW05	Prezentacja
U3	Właściwie posługiwać się terminologią dotyczącą materiału biologicznego stosowanego w diagnostyce oraz typów metod analitycznych stosowanych w diagnostyce	NŻD_P7S_UK07, NŻD_P7S_UK08	Zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Wykorzystania i krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu dietetyki i dietoterapii	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KK02	Prezentacja, Studium przypadku
K2	Przestrzegania zasad etyki zawodowej i brania odpowiedzialności za skutki stosowanych interwencji dietetycznych	NŻD_P7S_KO05, NŻD_P7S_KOR6	Prezentacja, Studium przypadku

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia laboratoryjne	15	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Wykład	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 55	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 15	ECTS 0.6

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diagnostyka laboratoryjna w zaburzeniach równowagi kwasowo-zasadowej i wodno-elektrolitowej 2. Zaburzenia równowagi hormonalnej – diagnostyka laboratoryjna i monitorowanie leczenia 3. Osteoporoza i dna moczanowa jako choroby metaboliczne – diagnostyka laboratoryjna 4. Diagnostyka w chorobach nowotworowych, kacheksja nowotworowa – wskaźniki laboratoryjne i monitorowanie przebiegu choroby oraz monitorowanie terapii. 5. Badania cytogenetyczne i molekularne w hematologii 6. Diagnostyka laboratoryjna w zakażeniu <i>Helicobacter pylori</i> i celiakii. Diagnostyka niedoborów odporności. 7. Monitorowanie farmakoterapii – interpretacja wyników badań laboratoryjnych. 	Ćwiczenia laboratoryjne
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wykorzystanie nowoczesnych technik diagnostycznych w ocenie zaburzeń homeostazy organizmu. Metody biologii molekularnej, immunofenotypowanie i cytometria przepływowa w hematologii. 2. Proteomika i metabolomika – metody i zastosowanie w diagnostyce medycznej 3. Badania ekspresji genów i sekwencjonowanie. Techniki mikromacierzowe i badanie zaburzeń epigenetycznych – genetyczne czynniki ryzyka i wskaźniki prognostyczne chorób. 4. Diagnostyka zaburzeń układu immunologicznego. Diagnostyka nietolerancji i alergii pokarmowych. 5. Nowoczesna diagnostyka chorób sercowo-naczyniowych 6. Diagnostyka laboratoryjna w monitorowaniu przebiegu ciąży. Identyfikacja ryzyka niedożywienia. 7. Choroby układu moczowego. Monitorowanie stanu odżywienia pacjentów z przewlekłą chorobą nerek. 	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Dyskusja

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Prezentacja, Studium przypadku	33.00%
Wykład	Zaliczenie pisemne	67.00%

Wymagania wstępne

Biologia, Biochemia, Diagnostyka laboratoryjna w dietoterapii



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Żywienie człowieka w różnych etapach rozwoju Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M1B.5e8ad4bfb6713.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem nauczania jest zapoznanie studenta z charakterystyką aktualnych zaleceń żywieniowych dla różnych grup osób. Bilans energii i kontrola masy ciała.
C2	Celem kształcenia jest dodatkowo zapoznanie studenta z charakterystyką i zastosowaniem różnych diet w wybranych schorzeniach i stanach fizjologicznych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	pojęcia z zakresu wiedzy o żywieniu człowieka.	NŻD_P7S_WG01	Egzamin pisemny, Kolokwium
W2	rolę składników pożywienia w organizmie człowieka oraz zasady racjonalnego żywienia w różnych populacjach. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.	NŻD_P7S_WG02, NŻD_P7S_WG09	Egzamin pisemny, Kolokwium
W3	normy żywienia oraz podstawowe metody badań sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup ludności.	NŻD_P7S_WG08	Egzamin pisemny, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	obliczyć i zinterpretować wartość odżywczą i energetyczną produktów i potraw. Student potrafi określić zapotrzebowanie organizmu na energię i składniki odżywcze.	NŻD_P7S_UW01	Sprawozdania/raporty
U2	wykorzystać normy żywienia do oceny żywienia człowieka oraz prawidłowo interpretuje wyniki. Stosuje wskaźniki do oceny wartości odżywczej żywności oraz szacuje zagrożenia zdrowotne.	NŻD_P7S_UW03	Sprawozdania/raporty
U3	potrafi określić wymagania żywieniowe różnych grup ludności.	NŻD_P7S_UW05	Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	przejawienia zainteresowań związanych z funkcjonowaniem organizmu człowieka, zapotrzebowaniem na witaminy i składniki mineralne, ich rolą w organizmie oraz skutkami nadmiernego i niedostatecznego spożycia.	NŻD_P7S_KK01	Udział w dyskusji
K2	wykazania odpowiedzialności za powierzony sprzęt laboratoryjny. Ma świadomość odpowiedzialności za zadania realizowane w zespole. Student ma świadomość postępowania zgodnie z zasadami etyki.	NŻD_P7S_KK02	Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	10
Ćwiczenia laboratoryjne	15
Przygotowanie do zajęć	20
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10
Udział w egzaminie	2
Konsultacje	3
Przygotowanie raportu	30

Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 90	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 45	ECTS 1.7

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Wykład 1. Żywnienie prawidłowe zdrowego człowieka a żywnienie dietetyczne</p> <p>Wykład 2. Zasady żywienia kobiet w okresie prokreacyjnym</p> <p>Wykład 3. Zasady żywienia człowieka w okresie menopauzy i andropauzy</p> <p>Wykład 4. Zasady żywienia kobiet w okresie ciąży</p> <p>Wykład 5. Zasady żywienia kobiet w okresie karmienia</p> <p>Wykład 6. Zasady żywienia niemowląt</p> <p>Wykład 7. Zasady żywienia małych dzieci</p> <p>Wykład 8. Zasady żywienia młodzieży</p> <p>Wykład 9. Zasady żywienia osób dorosłych</p> <p>Wykład 10. Zasady żywienia osób starszych</p>	Wykład
2.	<p>Ćwiczenie 1. Żywnienie prawidłowe zdrowego człowieka. Żywnienie w okresie prokreacji, menopauzy i andropauzy.</p> <p>Ćwiczenie 2. Żywnienie kobiet w ciąży i karmiących.</p> <p>Ćwiczenie 3. Żywnienie niemowląt i małych dzieci.</p> <p>Ćwiczenie 4. Żywnienie młodzieży.</p> <p>Ćwiczenie 5. Żywnienie osób starszych.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Dyskusja, Wykład, Sprawozdania/raporty

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	60.00%

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Sprawozdania/raporty	40.00%



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Wartość odżywcza oraz bezpieczeństwo żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M1B.5e8ad4bfc58bc.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 4.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 20, Ćwiczenia laboratoryjne: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest umożliwienie studentom zapoznania się z materiałem dotyczącym składu, wartości odżywczej i bezpieczeństwa różnych rodzajów żywności, w tym m.in. żywności regionalnej, tradycyjnej, lokalnej, ekologicznej, funkcjonalnej. Program wykładów obejmuje zagadnienia związane z tym przedmiotem. Celem laboratoriów jest umożliwienie studentom zapoznania się z podstawową metodologią i systemami stosowanymi głównie w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności i zachowania w maksymalnym stopniu jej właściwości – zarówno w kontekście wartości odżywczej jak i najważniejszych składników biologicznie czynnych.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Student zna i rozumie w pogłębionym stopniu ryzyko zdrowotne związane z różnego rodzaju nietolerancjami składników pokarmowych oraz biologicznymi, chemicznymi i fizycznymi zanieczyszczeniami żywności, a także sposoby kontrolowania ich wpływu na organizm człowieka	NŻD_P7S_WG06	Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Kolokwium
W2	Student zna i rozumie skład oraz wartość energetyczną, odżywczą i pokarmową produktów spożywczych oraz metody i techniki produkcji potraw i posiłków	NŻD_P7S_WG09	Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Absolwent potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem prawa autorskiego	NŻD_P7S_UW02	Wykonanie ćwiczeń
U2	Absolwent potrafi dobrać surowce oraz techniki i technologie w celu podniesienia jakości żywności oraz żywienia człowieka	NŻD_P7S_UW06	Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Absolwent jest gotów do prowadzenia działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości żywności i żywienia człowieka, działania w sposób przedsiębiorczy	NŻD_P7S_KK03	Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	20	
Ćwiczenia laboratoryjne	10	
Przygotowanie do zajęć	25	
Przygotowanie projektu	20	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	25	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 100	ECTS 4.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 10	ECTS 0.4

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	<p>Wykłady w wymiarze czasowym 60 minut każdy</p> <p>Wykład 1 Idea bezpieczeństwa żywności, bezpieczeństwa żywnościowego oraz systemów zarządzania jakością</p> <p>Wykład 2 Europejski i krajowy system prawny zapewniający bezpieczeństwo żywności</p> <p>Wykład 3 Dobra Praktyka Higieniczna (GHP) oraz Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) w produkcji żywności</p> <p>Wykład 4 Wybrane aspekty systemu HACCP w produkcji żywności</p> <p>Wykład 5 Standardy jakościowe w sieciach handlowych na przykładzie BRC i IFS</p> <p>Wykład 6 Wybrane wskaźniki charakteryzujące wartość odżywczą żywności</p> <p>Wykład 7 Mechanizm ekspresji genów człowieka w kontekście czynników żywnościowych</p> <p>Wykład 8 Wybrane składniki żywności oraz zanieczyszczenia mające pozytywny lub negatywny wpływ na ekspresję genów człowieka</p> <p>Wykład 9 Skład chemiczny, wartość odżywcza i bezpieczeństwo produktów zbożowych (cz.1)</p> <p>Wykład 10 Skład chemiczny, wartość odżywcza i bezpieczeństwo produktów zbożowych (cz.2)</p> <p>Wykład 11 Skład chemiczny, wartość odżywcza i bezpieczeństwo wybranych produktów pochodzenia roślinnego</p> <p>Wykład 12 Skład chemiczny, wartość odżywcza i bezpieczeństwo wybranych produktów mięsnych, drobiarskich, rybnych i jajczarskich</p> <p>Wykład 13 Skład chemiczny, wartość odżywcza i bezpieczeństwo wybranych produktów przemysłu mleczarskiego</p> <p>Wykład 14 Skład chemiczny, wartość odżywcza i bezpieczeństwo wybranych produktów pszczelarskich</p> <p>Wykład 15 Skład chemiczny, wartość odżywcza i bezpieczeństwo wybranych produktów funkcjonalnych</p>	Wykład
2.	<p>Ćwiczenie 1, 2. Opracowanie ekspertyzy dotyczącej składu chemicznego, wartości odżywczej i bezpieczeństwa wybranych produktów spożywczych</p> <p>Ćwiczenie 3,4. Zagrożenia zdrowotne w żywności, metody ich identyfikacji i monitorowania - analiza przypadku (case study)</p> <p>Ćwiczenie 5,6. Bezpieczeństwo w łańcuchu produkcji żywności - opracowanie dokumentacji systemowej</p> <p>Ćwiczenie 7,8. Techniki i technologie zapewniające właściwy skład chemiczny, wartość odżywczą i bezpieczeństwo żywności - analiza przypadku (case study)</p> <p>Ćwiczenie 9,10. Opracowanie produktu o cechach żywności funkcjonalnej z uwzględnieniem wytycznych prawa żywnościowego</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń	50.00%



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Epidemiologia i profilaktyka zdrowotna Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M1B.5e8ad4bfd607b.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Student zna Cele Operacyjne Narodowego Programu Zdrowia, Student klasyfikuje typy działań profilaktycznych	NŻD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne, Prezentacja
W2	Student rozumie znaczenie działań profilaktycznych w dziedzinie zdrowia i ich konsekwencje stosowania w życiu jednostki ludzkiej	NŻD_P7S_WG09	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
W3	Student zna podłoże epidemiologii chorób żywieniowo zależnych i potrafi wymienić działania profilaktyczne w wybranych chorobach	NŻD_P7S_WK12	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi określić i zinterpretować związek między zdrowiem populacji ludzkiej a zachowaniami żywieniowymi jednostki i grup społecznych w oparciu o przygotowane instrumenty oceny epidemiologicznej	NŻD_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
U2	Student potrafi opisać epidemiologię i podłoże wybranych chorób żywieniowo zależnych i ustalić profilaktyczne postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach zgodnie z fazami oddziaływań profilaktycznych	NŻD_P7S_UK07	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student ma świadomość ważności i potrafi upowszechniać wiedzę na temat epidemiologii i profilaktyki zdrowotnej i żywieniowej	NŻD_P7S_KK02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
K2	Student potrafi w oparciu o współczesną wiedzę zinterpretować rolę oddziaływań profilaktycznych na różnych etapach ludzkiego życia	NŻD_P7S_KO04	Zaliczenie pisemne, Prezentacja
K3	Student potrafi zidentyfikować wpływ działań profilaktycznych na zahamowanie i redukcję zachorowań na choroby żywieniowo zależne	NŻD_P7S_KO05	Zaliczenie pisemne, Prezentacja
K4	Student posiada kompetencje do pracy w zespole przygotowującym projekt postępowania profilaktycznego w różnych etapach ludzkiego życia oraz epidemiologii wybranych jednostek chorobowych	NŻD_P7S_KOR6	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	15
Przygotowanie prezentacji/referatu	5
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	5
Udział w egzaminie	1

Konsultacje	1	
Przygotowanie do zajęć	3	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 17	ECTS 0.6

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Burza mózgów, Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji	100.00%

Wymagania wstępne

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



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Metodologia i planowanie badań żywieniowych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NZD00S.M1B.1242.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 4.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studenta z metodologią badań żywieniowych, rodzajami metod badawczych, planowaniem badań i doбором metod, walidacja metod badań naukowych i miernikami statystycznymi w badaniach sposobu żywienia i stanu odżywienia.
C2	Przygotowanie studenta do zbierania i opracowywania danych naukowych analizy statystycznej uzyskanych danych oraz przedstawiania wyników, opracowania raportów i publikacji naukowych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	pojęcia z zakresu metodologii badań naukowych w dziedzinie żywienia człowieka charakteryzuje metody oceny sposobu żywienia i zna ich zastosowanie. Rozróżnia rodzaje badań żywieniowych i opisuje ich zastosowanie w epidemiologii i technologii żywienia człowieka	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG07	Egzamin pisemny, Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
W2	elementy budowy kwestionariuszy ankiet i zasady ich konstruowania oraz zasady prowadzenia pomiarów w badaniach żywieniowych.	NŻD_P7S_WG04, NŻD_P7S_WG05	Egzamin pisemny, Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
W3	metody statystyczne pozwalające na planowanie i optymalizację różnych typów badań żywieniowych, a także zasady opracowania interpretowania uzyskanych wyników oraz wyciągania odpowiednich wniosków na ich podstawie.	NŻD_P7S_WG05	Egzamin pisemny, Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
W4	zasady poszukiwania i zbierania informacji naukowych w różnych bazach danych, zasady porządkowania wiedzy faktycznej i opracowania tekstów naukowych.	NŻD_P7S_WG02, NŻD_P7S_WG08	Egzamin pisemny, Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	dobrać i zastosować metody oceny sposobu żywienia zależnie od celu badań. Potrafi przygotować potrzebne materiały i dokumenty do prowadzenia badań. Umie uporządkować i opracować wyniki oraz zinterpretować je w odniesieniu do wartości referencyjnych. Wykazuje podstawowe umiejętności budowania i walidacji kwestionariusza żywieniowego, opracowania jego wyników i interpretacji	NŻD_P7S_UK07, NŻD_P7S_UW01	Zaliczenie ustne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
U2	potrafi zbierać informacje z różnych źródeł z zachowaniem właściwych praw ochronnych, w tym prawa autorskiego. Umie uporządkować i opracować wyniki oraz zinterpretować je w odniesieniu do wartości referencyjnych.	NŻD_P7S_UW01, NŻD_P7S_UW02	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji
U3	planować i prowadzić badania żywieniowe i prace eksperymentalne indywidualnie lub w zespole pod opieką prowadzącego. Organizuje podział pracy w zespole, potrafi przejąć różne zadania i role związane z wykonywaniem zadań. Samodzielnie wykonuje proste zadania badawcze z zakresu badań żywieniowych i prac eksperymentalnych.	NŻD_P7S_UU10	Zaliczenie ustne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji
U4	współpracować z przedstawicielami innych zawodów (w tym medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia) w prowadzeniu badań naukowych, prowadzeniu edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych	NŻD_P7S_UK08	Zaliczenie ustne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	rozwoju osobistego i konieczności stałego uczenia się i aktualizowania wiedzy przez całe życie; swoją postawą inspiruje innych do uczenia się.	NŻD_P7S_KK03	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
K2	podejmowania różnych zadań i ról związanych z wykonywaniem badań naukowych oraz do przekazywania i upowszechniania wyników badań żywieniowych i zrozumiałego formułowania wniosków z badań.	NŻD_P7S_KK02, NŻD_P7S_KOR6	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń

K3	do przestrzegania zasad etyki zawodowej i brania odpowiedzialności za rzetelność i dokładność badań.	NŹD_P7S_KOR6	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
----	--	--------------	---

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Ćwiczenia laboratoryjne	15	
Przygotowanie do zajęć	15	
Przygotowanie raportu	20	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	40	
Udział w egzaminie	1	
Konsultacje	4	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 110	ECTS 4.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 35	ECTS 1.2
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 35	ECTS 1.2

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	<p>1. Podstawowe pojęcia z zakresu metodologii badań naukowych. Rys historyczny badań w dziedzinie żywienia człowieka.</p> <p>2. Główne rodzaje i typy badań naukowych. Klasyfikacja badań naukowych.</p> <p>3. Cele badań naukowych, hipotezy badawcze.</p> <p>4. Planowanie badań naukowych. Etapy badania naukowego.</p> <p>5. Dobór próby do badań - podstawowe pojęcia i zasady. Kryteria selekcji obiektów badawczych. Randomizacja.</p> <p>6. Analiza przyczynowości w badaniach żywieniowych i medycznych. Zmienne zakłócające. w określaniu związku przyczynowo-skutkowego. Metody kontroli wpływu czynników zakłócających.</p> <p>7. Zasady zbierania i porządkowania wiedzy faktualnej. Literaturowe bazy danych i inne źródła faktów.</p> <p>8. Podstawy metrologii. Pomiary w badaniach naukowych. Skale pomiarowe dokładność i precyzja pomiarów.</p> <p>9. Przygotowanie materiałów niezbędnych do prowadzenia badań ankietowych. Zasady konstruowania ankiet i kwestionariuszy.</p> <p>10. Dokumentacja w badaniach naukowych. Zasady gromadzenia i porządkowania wyników badań obserwacyjnych i eksperymentów naukowych.</p> <p>11. Metody analizy statystycznej wyników badań żywieniowych. Podstawowe pojęcia statystyczne, statystyki opisowe, elementy teorii prawdopodobieństwa, rozkłady zmiennych, przedziały ufności.</p> <p>12. Zastosowanie metod analizy statystycznej w badaniach żywieniowych - testy parametryczne i nieparametryczne, analiza wariancji.</p> <p>13. Zastosowanie metod analizy statystycznej w badaniach żywieniowych - korelacja i regresja.</p> <p>14. Opracowanie wyników badań. Zasady przedstawiania wyników, opracowania raportów z badań i formułowania wniosków. Publikowanie wyników badań.</p> <p>15. Zaliczenie pisemne przedmiotu</p>	Wykład
----	---	--------

2.	<p>1. Przedstawienie programu zajęć, zasad pracy i zaliczania ćwiczeń. Zapoznanie zasadami BHP podczas realizacji zajęć. Przygotowanie materiałów do wykonania ćwiczeń. Metody badania budżetów gospodarstw domowych. Trendy spożycia żywności w Polsce na podstawie faktycznych danych statystycznych. (2h)</p> <p>2. Zapoznanie z techniką i przeprowadzenie wywiadu żywieniowego metodą wywiadu 24-godzinnego. Przedstawienie techniki prowadzenia badania o spożyciu metodą bieżącego notowania. (2h)</p> <p>3. Kwestionariusz częstotliwości spożycia żywności i kalibrowany kwestionariusz częstotliwości spożycia żywności (FFQ). Tworzenie kwestionariusza i zasady walidacji kwestionariusza częstotliwości spożycia żywności. (2h)</p> <p>4. Metody statystyczne w badaniach żywieniowych. Opracowanie wyników 4-dniowego zapisu spożycia żywności oraz wyników z opracowanego kwestionariusza częstotliwości spożycia żywności (2h)</p> <p>5. Analiza literatury naukowej. Zasady pisania prac naukowych. Planowanie eksperymentu naukowego. Projektowanie dokumentacji naukowej. (2h)</p> <p>6. Metody statystyczne w badaniach żywieniowych. Opracowanie przykładowych wyników eksperymentu naukowego (2h)</p> <p>7. Zasady wnioskowania naukowego interpretacja wyników 4-dniowego zapisu spożycia żywności oraz wyników z opracowanego kwestionariusza częstotliwości spożycia żywności. Źródła i przyczyny błędów w badaniach sposobu żywienia. (2h)</p> <p>8. Zaliczenie ćwiczeń. (1h)</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Burza mózgów, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie ustne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń	50.00%

Wymagania wstępne

Żywnienie człowieka, dietetyka, Socjo-ekonomiczne uwarunkowania żywienia Bezpieczeństwo żywności i żywienia Behawioralne uwarunkowania żywienia, Technologia informacyjna, statystyka



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Zasady i organizacja żywienia w szpitalach i placówkach opiekuńczych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NZD00S.M1B.2832.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obowiązkowość Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 10, Wykład: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	powody oraz konieczność uwzględniania specyficznych wymagań żywieniowych osób korzystających z usług gastronomicznych oferowanych przez zakłady gastronomiczne typu zamkniętego	NŻD_P7S_WG06	Zaliczenie pisemne
W2	w zaawansowanym stopniu konieczność odpowiedniego bilansowania planowanych potraw pod kątem wartości odżywczej, precyzyjnego planowania procesu produkcji oraz dystrybucji potraw	NŻD_P7S_WG06, NŻD_P7S_WG09	Zaliczenie pisemne
W3	wymagania organizacyjne oraz różnice w funkcjonowaniu i zakresie świadczonych usług w zależności od rodzaju zakładu żywieniowego typu zamkniętego	NŻD_P7S_WG08, NŻD_P7S_WK11	Zaliczenie pisemne
W4	zasady planowania procesu produkcyjnego z uwzględnieniem charakterystycznych wymagań wynikających ze specyfiki organizacyjnej wybranej placówki	NŻD_P7S_WG02	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować i wdrożyć odpowiedni plan żywieniowy w zależności od charakteru zakładu gastronomicznego typu zamkniętego	NŻD_P7S_UW05	Projekt, Prezentacja
U2	samodzielnie dobrać surowce oraz techniki i technologie w celu produkcji żywności o określonej wartości odżywczej	NŻD_P7S_UW06	Projekt, Prezentacja
U3	wskazać i wykorzystać obowiązujące akty prawne w procesie organizacji żywienia w wybranych placówkach żywienia zamkniętego	NŻD_P7S_UW02	Projekt
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystania wiedzy z zakresu żywienia człowieka, dietetyki i gastronomii w celu prawidłowego wywiązania się z powierzonych obowiązków zawodowych	NŻD_P7S_KK02	Projekt

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Ćwiczenia laboratoryjne	10
Konsultacje	1
Przygotowanie prezentacji/referatu	5
Wykład	10
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10
Udział w egzaminie	1
Przygotowanie projektu	20

Przygotowanie do ćwiczeń	3	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 22	ECTS 0.8
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 10	ECTS 0.4

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Ćwiczenie 1. Ćwiczenia wprowadzające. Zasady BHP i PPOż. Zasady zaliczenia ćwiczeń. Zakłady żywieniowe typu zamkniętego - charakterystyka i zakres świadczonych usług.</p> <p>Ćwiczenie 2. Planowanie jadłospisów - optymalizacja kosztów żywienia.</p> <p>Ćwiczenie 3. Normy, zalecenia oraz akty prawne wykorzystywane w trakcie planowania żywienia w wybranych zakładach gastronomicznych (szpitale, sanatoria, uzdrowiska, szkoły).</p> <p>Ćwiczenie 4. Planowanie i optymalizacja procesu produkcyjnego w zależności od zaprojektowanego jadłospisu.</p> <p>Ćwiczenie 5. Systemy dystrybucji potraw wykorzystywane w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
2.	<p>Wykład 1. Podstawa prawna, zasady funkcjonowania i organizacja żywienia w szkołach, przedszkolach i żłobkach.</p> <p>Wykład 2. Podstawa prawna, zasady funkcjonowania i organizacja żywienia w domach pomocy społecznej i domach dziecka.</p> <p>Wykład 3. Podstawa prawna, zasady funkcjonowania i organizacja żywienia w zakładach karnych.</p> <p>Wykład 4. Ustawa Prawo zamówień publicznych, specyfikacja istotnych warunków zamówienia oraz koszty związane z żywnością w omawianych placówkach.</p> <p>Wykład 5. Modele gastronomii. Systemy dystrybucji potraw. Planowanie procesu produkcyjnego.</p>	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Projekt, Prezentacja	60.00%
Wykład	Zaliczenie pisemne	40.00%



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Nutrigenomika i nutrigenetyka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M1B.5e8ad4c000466.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zdobycie wiedzy na temat pojęć genomika, epigenomika, transkryptomika, proteomika, metabolomika oraz ich powiązań z dietetyką, a także na temat koncepcji diety spersonalizowanej. Identyfikacja oczekiwań związanych z nutrigenomiką i prowadzonych projektów badawczych. Rola badań GWAS i EWAS. Poznanie wpływu interakcji pomiędzy substancjami bioaktywnymi i ksenobiotykami występującymi w pożywieniu a genomem. Regulacja aktywności genów przez składniki żywności - wpływ na czynniki transkrypcyjne i zmiany epigenetyczne. Poznanie wpływu żywienia na ekspresję genów u płodu.
C2	Analiza związków pomiędzy polimorfizmem genów a żywieniem i ich roli w zapobieganiu rozwojowi chorób niezakaźnych (otyłość, zaburzenia gospodarki lipidowej i węglowodanowej). Ocena roli polimorfizmów genetycznych w alergii i nietolerancji pokarmowej. Możliwość wykorzystywania genetyki, genomiki, proteomiki i metabolomiki w diagnostyce i leczeniu chorób dietozależnych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	interakcje pomiędzy żywnością a genami oraz wpływ tych interakcji na różnice ryzyka chorób niezakaźnych i skuteczność modyfikacji diety w leczeniu tych chorób	NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG04, NŹD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne
W2	rozumie istotę diety spersonalizowanej i powiązanie czynników środowiskowych i czynników genetycznych.	NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG02, NŹD_P7S_WG04	Zaliczenie pisemne
W3	zna zasady przeprowadzania badań nutrigenomicznych	NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG02, NŹD_P7S_WG04	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	potrafi omówić mechanizmy determinujące wrażliwość genomu na bioaktywne składniki żywności	NŹD_P7S_UK08, NŹD_P7S_UW02	Zaliczenie pisemne
U2	potrafi ocenić rolę genów w skuteczności modyfikacji diety w leczeniu chorób i w zapobieganiu ryzyku chorób	NŹD_P7S_UU11, NŹD_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne
U3	potrafi ocenić jakość publikowanych wyników badań nutrigenomicznych na podstawie danych o stosowanych metodach i cechach materiału badawczego	NŹD_P7S_UW02, NŹD_P7S_UW03	Referat
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu nutrigenomiki	NŹD_P7S_KK01, NŹD_P7S_KK02	Referat
K2	Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i ma świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności.	NŹD_P7S_KK02, NŹD_P7S_KOR6	Referat

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 25	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 15	ECTS 0.6

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	<p>1. Pojęcia: genomika, transkryptomika, proteomika, metabolomika i biologia systemowa oraz ich powiązania z dietetyką. Strategie wykorzystywane w rozpoznaniu związków pomiędzy genami a składnikami pożywienia. Oczekiwania związane z nutrigenomiką i prowadzone projekty badawcze. Żywność funkcjonalna a nutrigenomika</p> <p>2. Molekularne mechanizmy interakcji bioaktywnych składników diety z genomem - kaskady sygnałowe, czynniki transkrypcyjne, wpływ na stabilność genomu, regulacja epigenetyczna ekspresji genów pod wpływem środowiska. Pojęcie polimorfizmu pojedynczego nukleotydu i warianty liczby kopii genu. Polimorfizm genetyczny i mutacje jednogenowe a ryzyko schorzeń.</p> <p>3. Wpływ polimorfizmów genetycznych na różnice fenotypowe i ryzyko schorzeń. Regulacja epigenetyczna ekspresji genów pod wpływem środowiska. Udział składników diety w dziedziczeniu epigenetycznym. Wpływ składników pokarmowych i podaży energii na zmiany epigenetyczne. Wczesne programowanie życia. Wpływ żywienia na długość życia i płodność. Wpływ diet restrykcyjnych na zmiany ekspresji genów i spowolnienie rozwoju chorób cywilizacyjnych związanych z wiekiem.</p> <p>4. Nutrigenomika a otyłość. Wpływ czynników genetycznych na ryzyko otyłości. Poszukiwanie genów podatności na otyłość. Mechanizmy genetyczne determinujące wybory żywieniowe. Dieta a funkcje tkanki tłuszczowej. Regulacja genów kodujących enzymy lipogenne w otyłości. Rola receptorów jądrowych w różnicowaniu adypocytów. Aktywność hormonalna adypocytów.</p> <p>5. Biologiczna aktywność kwasów tłuszczowych diety. Kwasy tłuszczowe a ekspresja genów. Uwarunkowania genetyczne zaburzeń tolerancji glukozy.</p> <p>6. Adaptacja komórek do podaży aminokwasów. Kontrola ekspresji genów przez aminokwasy. Szlaki sygnałowe aminokwasów. Dysregulacja genów w stanie nadmiaru i niedoboru aminokwasów. Bioaktywne peptydy i białka - wpływ na geny.</p> <p>7. Interakcje pomiędzy wtórnymi metabolitami roślinnymi a genami. Rola w chemoprewencji, regulacji przemian metabolicznych. Termogeneza a bioaktywne składniki diety.</p> <p>8. Ekspresja genów a wybrane witaminy i składniki mineralne. Polimorfizmy w metabolizmie kwasu foliowego w raku jelita grubego, gruczołu piersiowego, szyjki macicy i in. Wpływ wybranych ksenobiotyków na onkogenezę. Przegląd badań klinicznych i epidemiologicznych dotyczących wpływu składników żywności na ekspresję onkogenów i proliferację komórek.</p> <p>9. Udział metabolomu w regulacji metabolizmu. Genomika i proteomika w alergii. Wzajemne oddziaływanie pomiędzy florą komensalną i probiotyczną a organizmem gospodarza. Wpływ genów na odpowiedź alergiczną. Genomika w atopowym zapaleniu skóry.</p> <p>10. Udział biologii systemowej w rozwoju idei personalizacji żywienia. Testy genetyczne - ocena możliwości wykorzystania w dietoterapii.</p>	Wykład
----	--	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Pokaz/demonstracja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne, Referat	100.00%

Wymagania wstępne

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



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Interwencje żywieniowe i dietetyczne Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NZD00S.M1B.3152.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 24	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie żywienia człowieka i dietetyki	NŻD_P7S_WG02	Projekt, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W2	zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych	NŻD_P7S_WG07	Projekt, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, PBL
W3	objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG08	Projekt, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, PBL
W4	dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne	NŻD_P7S_WK12	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	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	NŻD_P7S_UW05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, PBL
U2	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	NŻD_P7S_UK08	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, PBL
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych i podkreślenia miejsca zawodu dietetyka w systemie organizacji ochrony zdrowia na poziomie krajowym	NŻD_P7S_KO04	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, PBL
K2	przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych	NŻD_P7S_KOR6	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Ćwiczenia laboratoryjne	24
Przygotowanie prezentacji/referatu	10

Konsultacje	2	
Przygotowanie projektu	5	
Przygotowanie do ćwiczeń	8	
Gromadzenie i studiowanie literatury	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 59	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 26	ECTS 1.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 24	ECTS 0.9

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	PORADA DIETETYCZNA - przebieg, zakres działań, materiały edukacyjne, scenariusz wizyty, promowanie zdrowych nawyków żywieniowych oraz zdrowego stylu życia. SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA - choroby układu pokarmowego SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA - zaburzenia gospodarki węglowodanowej. SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA - zaburzenia gospodarki lipidowej. SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA - choroby tarczycy. SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA - choroby wątroby SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA - nutridietetyka. SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA - alergie i nietolerancje pokarmowe SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA - choroby autoimmunologiczne. SYMULOWANA PORADA DIETETYCZNA - podsumowanie wypracowanych efektów.	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Burza mózgów, Metoda problemowa, Metoda projektów, Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Dyskusja, Ćwiczenia, PBL (Problem Based Learning), blended learning

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, PBL	100.00%

Wymagania wstępne

fizjologia żywienia, żywienie człowieka, wprowadzenie do dietetyki, planowanie jadłospisów i receptur



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Podstawy immunologii i alergeny pokarmowe Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NZD00S.M1B.1650.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie wiedzy z zakresu podstaw immunologii (budowa i rola układu immunologicznego, podstawowe typy komórek, podstawowe pojęcia, immunopatologia, choroby związane z alergią)
C2	Przekazanie wiedzy z zakresu odpowiedzi wrodzonej i nabytej
C3	Uświadomienie słuchaczom problemu nieprawidłowych reakcji na pokarm i zapoznanie studentów z głównymi typami odpowiedzi układu immunologicznego wywołanych przez składniki pokarmu
C4	Przekazanie wiedzy z zakresu alergenów pokarmowych (występowanie, ogólna charakterystyka, właściwości wzmagające alergenowość, reakcje krzyżowe)
C5	Zapoznanie studentów z metodami diagnostycznymi wykrywania alergii, terapia (dieta rotacyjna i eliminacyjna, tolerancja, farmaceutyki i wspomagające nutraceutyki)
C6	Zapoznanie studentów ze stosowanymi metodami obniżającymi alergenowość żywności

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Absolwent potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem prawa autorskiego	NŻD_P7S_WG06	Egzamin pisemny
W2	Absolwent potrafi zaplanować schemat, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi nietolerancjami pokarmowymi	NŻD_P7S_WG08	Egzamin pisemny
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	absolwent potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem prawa autorskiego	NŻD_P7S_UW02	Egzamin pisemny
U2	Absolwent potrafi zaplanować schemat , przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi nietolerancjami pokarmowymi	NŻD_P7S_UW05	Egzamin pisemny
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Absolwent jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz zasięgania opinii ekspertów;	NŻD_P7S_KK02	Egzamin pisemny
K2	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów	NŻD_P7S_KK01	Egzamin pisemny

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Konsultacje	4	
Udział w egzaminie	2	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	84	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 120	ECTS 4.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 36	ECTS 1.3

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Kurs obejmuje wprowadzenie do układu immunologicznego (budowa układu immunologicznego, odporność wrodzona i nabyta, komórki układu immunologicznego, odpowiedź immunologiczna, mediatory odporności, antygeny, szczepienia, immunopatologia). W ramach kursu omawiane są także: klasyfikacja nieprawidłowych reakcji na pokarmy, mechanizmy odpowiedzi immunologicznej organizmu wywołane składnikami żywności, objawy związane z alergią, choroby powiązane z alergią pokarmową, metody diagnostyczne wykrywania alergii. Epitopy, paratopy, reakcje krzyżowe, czynniki zwiększające alergenicność, charakterystyka alergenów żywności pochodzenia roślinnego (owoców, warzyw, zbóż, orzechów, przypraw) i zwierzęcego (ryb, mleka, jaj, mięsa). Możliwości produkcji żywności o obniżonej alergenicności. Zarządzanie alergenami w zakładzie produkcyjnym. Diety rotacyjne i eliminacyjne jako komplementarne narzędzia stosowane w terapii nadwrażliwości pokarmowej.	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, W związku z pandemią COVID-19 zajęcia realizowane są synchronicznie w trybie zdalnym

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	100.00%

Wymagania wstępne

Chemia żywności, biochemia, podstawy dietetyki



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Mikrobiom człowieka i elementy terapii mikrobiologicznej Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NZD00S.M1B.1292.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	zasady funkcjonowania organizmu człowieka w kontekście mikrobioty różnych okolic ciała.	NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG07, NŹD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Udział w dyskusji
W2	rolę bakterii w kontekście odżywiania i wpływu na zdrowie człowieka (wpływ na masę ciała i apetyt, a także układ odpornościowy i nerwowy)	NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Udział w dyskusji
W3	najnowsze metody diagnostyki mikrobiomu i terapie mikrobiologiczne	NŹD_P7S_WG02, NŹD_P7S_UW01	Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	posługiwać się odpowiednią terminologią w języku angielskim.	NŹD_P7S_UO09	Prezentacja
U2	potrafi skomponować odpowiednią dietę zawierającą produkty spożywcze i probiotyki wspierające zdrowie człowieka poprzez mikrobiom jelitowy	NŹD_P7S_UW05	Prezentacja, Udział w dyskusji
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	korygowania i uaktualniania swojej wiedzy z zakresu mikrobioty człowieka pod wpływem najnowszych publikacji naukowych.	NŹD_P7S_KK01	Prezentacja, Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Gromadzenie i studiowanie literatury	15	
Ćwiczenia laboratoryjne	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15	
Udział w egzaminie	2	
Konsultacje	2	
Przygotowanie do ćwiczeń	8	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 82	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 34	ECTS 1.2
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 15	ECTS 0.6

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Prezentacja, Udział w dyskusji	50.00%

Wymagania wstępne

mikrobiologia ogólna i żywności



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Seminarium dyplomowe I Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M2B.1589662622.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Seminarium: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów ze strukturą pracy magisterskiej oraz wymaganiami stawianymi pracom dyplomowym obowiązującymi na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności. Ponadto celem zajęć jest wykształcenie w studentach umiejętności prezentacji ustnych z zakresu tematyki pracy magisterskiej.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	aktualne dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki	NŻD_P7S_WG08	Prezentacja, Udział w dyskusji

W2	różne bazy danych dotyczące zagadnień z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki	NŻD_P7S_WK10	Prezentacja, Udział w dyskusji
W3	aktualne zagadnienia dotyczące żywienia człowieka oraz uwarunkowania społeczne wpływające na sposób żywienia	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG07, NŻD_P7S_WK12	Prezentacja, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	poszukiwać i analizować statystycznie oraz wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych, w tym prawa autorskiego	NŻD_P7S_UW02	Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
U2	poszukiwać i analizować statystycznie oraz wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych, w tym prawa autorskiego	NŻD_P7S_UW02	Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
U3	samodzielnie opracować teoretyczne i analizować określone zadanie badawcze w zakresie nauki o żywności i żywieniu człowieka zdrowego i chorego. Przedstawić w formie pisemnej i/lub ustnej opracowanie na temat badanego problemu	NŻD_P7S_UW03	Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
U4	uczyć się i aktualizować wiedzę przez całe życie; inspirować proces uczenia się innych osób, ukierunkować samodoskonalenie w zakresie wykonywanego zawodu	NŻD_P7S_UU11	Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	identyfikowania i rozstrzygania dylematów związanych z wykonywaniem zawodu specjalisty ds. żywienia człowieka i dietetyki, ponoszenia etycznej odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych i wykonywanie zawodu.	NŻD_P7S_KK02, NŻD_P7S_KOR6	Prezentacja, Udział w dyskusji
K2	kreatywnego upowszechniania wiedzy dotyczącej wyżywienia ludności i zasad prawidłowego żywienia, dbałości o prestiż zawodu dietetyka	NŻD_P7S_KO04, NŻD_P7S_KO05	Prezentacja, Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Seminarium	30	
Przygotowanie prezentacji/referatu	5	
Konsultacje dotyczące pracy dyplomowej	5	
Gromadzenie i studiowanie literatury	20	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 35	ECTS 1.2

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Charakterystyka bibliograficzna różnych opracowań naukowych, wykorzystanie czasopism do opracowania wybranych zagadnień w dziedzinie Żywienia człowieka i dietetyki Analiza wybranych artykułów przeglądowych, epidemiologicznych i doświadczalnych w języku polskim i obcym Prezentacja przez studentów hipotez badawczych, planowanej metodyki oraz wstępnego spisu literatury własnych prac magisterskich Posumowanie i zaliczenie seminarium	Seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Metoda problemowa, Dyskusja, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Seminarium	Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku	100.00%

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka, Podstwy dietetyki klinicznej, Planowanie żywienia zbiorowego



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Patofizjologia Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M2B.5e8ad4c046a91.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie informacji o zmianach i zaburzeniach w pracy komórek, narządów i układów (pokarmowego, nerwowego, oddechowego) organizmu będących wynikiem charakterystycznych dla tych narządów chorób
C2	Zaawansowane wiadomości z fizjologii człowieka. Poznanie patofizjologii chorób podwzgórza, przysadki, nadnerczy, tarczycy, przytarczyc, zaburzeń gospodarki węglowodanowej i lipidowej oraz układu pokarmowego, oddechowego, nerwowego i moczowo-płciowego

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	W stopniu pogłębionym aktualne kierunki rozwoju nauk o żywieniu i zdrowiu człowieka.	NŹD_P7S_WG01	Zaliczenie pisemne
W2	Aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka	NŹD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem prawa autorskiego	NŹD_P7S_UW02	Zaliczenie pisemne
U2	Komunikować się ze specjalistami z dziedziny medycyny i technologii żywności oraz jednostkami i grupami społecznymi w aspekcie żywienia człowieka, dietetyki, promocji zdrowia i profilaktyki chorób żywieniowozależnych, przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko	NŹD_P7S_UU10, NŹD_P7S_UW02	Zaliczenie pisemne
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów oraz troski o ich dobro	NŹD_P7S_KO05	Zaliczenie pisemne
K2	Wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz zasięgania opinii ekspertów	NŹD_P7S_KK02	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Konsultacje	2	
Udział w egzaminie	2	
Przeprowadzenie badań literaturowych	6	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 14	ECTS 0.5

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	<p>1. Patofizjologia chorób podwzgórza, przysadki, nadnerczy, tarczycy, przytarczyc.</p> <p>2. Zaburzenia gospodarki węglowodanowej. Cukrzyca typu I, II, LADA i MODY, insulino oporność.</p> <p>3. Patomechanizmy zaburzeń rytmu serca. Miażdżyca. Nadciśnienie tętnicze.</p> <p>4. Patofizjologia chorób układu oddechowego. Ostra i przewlekła niewydolność oddechowa. Astma oskrzelowa. Przewlekła obturacyjna choroba płuc.</p> <p>5. Patofizjologia chorób układu pokarmowego. Choroby czynnościowe i organiczne układu pokarmowego. Choroby przełyku (achalazja, choroba refleksowa przełyku), żołądka i dwunastnicy (gastopareza, choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy), jelita cienkiego i grubego.</p> <p>6. Patofizjologia chorób wątroby: niewydolność wątroby, wirusowe zapalenia wątroby, marskość wątroby. Kamica żółciowa.</p> <p>7. Przewlekłe i ostre zapalenie trzustki.</p> <p>8. Patofizjologia chorób nerek. Białkomocz. Ostra i przewlekła niewydolność nerek. Kamica nerkowa.</p> <p>9. Patofizjologia chorób układu nerwowego: choroba Alzheimera i Parkinsona, stwardnienie rozsiane. Padaczka</p> <p>10. Podsumowanie i przedstawienie najważniejszej problematyki poruszanej w trakcie zajęć</p>	Wykład
----	--	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Dyskusja, Wykład, blended learning, możliwe metody kształcenia: zdalna i/lub hybrydowa

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	100.00%

Wymagania wstępne

fizjologia i anatomia człowieka



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Produkcja potraw i posiłków Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M2B.5e8ad4c055f61.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 40	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Dostarczenie pogłębionej wiedzy i umiejętności w zakresie technologii produkcji potraw i posiłków ze szczególnym uwzględnieniem posiłków dietetycznych.
C2	Nabycie praktycznych umiejętności związanych z prowadzeniem procesów obróbki kulinarnej różnych surowców.
C3	Zdobycie umiejętności stosowania w praktyce produkcji potraw i posiłków odpowiedniego doboru surowców, rozwiązań metodycznych i organizacyjnych i higienicznych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	zasady oceny jakości i przydatności surowców w technologii gastronomii; zasady tworzenia receptur potraw i korzystania z nich	NŻD_P7S_WG06, NŻD_P7S_WG09	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
W2	w pogłębionym zakresie metody i techniki produkcji różnych potraw; metody i techniki obróbki cieplnej z zastosowaniem różnorodnych sprzętów;	NŻD_P7S_WG03	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
W3	procesy zachodzące w żywności w czasie obróbki kulinarnej, podstawowe zasady higieny i organizacji pracy w zakładach gastronomicznych podstawowe zasady ekspedycji różnych potraw	NŻD_P7S_WG09, NŻD_P7S_WK11	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	dobierać receptury potraw, dobierać surowce do produkcji, obliczać zapotrzebowanie na surowce i materiały niezbędne do produkcji; planować proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym.	NŻD_P7S_UW05, NŻD_P7S_UW06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U2	dobierać wyposażenie techniczne do różnych prac; zastosować odpowiednie technologie wytwarzania potraw i dań, współpracować w grupie przy produkcji potraw i posiłków	NŻD_P7S_UW05, NŻD_P7S_UW06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U3	określać wymagania sanitarne w produkcji gastronomicznej; przestrzegać zasad BHP i GMP; właściwie przygotować stanowisko pracy	NŻD_P7S_UW02, NŻD_P7S_UW05, NŻD_P7S_UW06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystania wiedzy z zakresu technologii produkcji potraw w celu zapewnienia ich wysokiej jakości, zachowania higieny i zasad GMP	NŻD_P7S_KK02, NŻD_P7S_KK03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
K2	postępowania zgodnie z przepisami prawa i zasadami etyki zawodowej, przyjęcia odpowiedzialności za powierzone mu zadania,	NŻD_P7S_KK02, NŻD_P7S_KK03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
K3	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie zastosowania nowoczesnych technologii w produkcji potraw, myślenia i działania przy produkcji potraw w sposób przedsiębiorczy	NŻD_P7S_KOR6	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia laboratoryjne	40	
Konsultacje	1	
Przygotowanie do ćwiczeń	10	
Przygotowanie raportu	9	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0

Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 41	ECTS 1.5
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 49	ECTS 1.9

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	1. Wybrane zaawansowane techniki przyrządzania zup i sosów - 4 h 2. Wybrane zaawansowane techniki przyrządzania potraw z warzyw i owoców i grzybów - 4h 3. Wybrane zaawansowane techniki przyrządzania potraw mącznych - 4 h 4. Wybrane zaawansowane techniki przyrządzania potraw z mięsa drobiu i drobnych zwierząt - 4 h 5. Wybrane zaawansowane techniki przyrządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - 4 h 6. Wybrane zaawansowane techniki przyrządzania potraw z zastosowaniem nabiału - 4 h 7. Wybrane zaawansowane techniki przyrządzania potraw z ryb i owoców morza - 4h 8. Wybrane zaawansowane techniki przyrządzania ciast i deserów- 4h 9. Zastosowanie koncentratów i żywności wygodnej w produkcja potraw tradycyjnych i dietetycznych - 4h 10. Zastosowanie przypraw w produkcja potraw tradycyjnych i dietetycznych- 4h	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Dyskusja, Zajęcia praktyczne w warunkach symulacyjnych, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń	100.00%

Wymagania wstępne

ogólna technologia żywności, żywienie człowieka, wyposażenie zakładów gastronomicznych, technologia gastronomii



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Innowacje Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M2A.5db97cece1831.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty ogólne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zajęcia praktyczne o charakterze projektowym mają przygotować studentów do generowania innowacyjnych pomysłów różnymi metodami poszukiwania rozwiązań z zakresu nauki, techniki oraz organizacji w obszarze kierunku studiów. Realizowany własny projekt powinien dotyczyć innowacyjnych rozwiązań zmierzających do wdrożenia.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	podstawowe pojęcia z zakresu innowacyjności	NŻD_P7S_WK11	Zaliczenie pisemne

W2	sposoby pobudzania twórczości indywidualnej i grupowej	NŻD_P7S_WK11	Zaliczenie pisemne
W3	metody heurystyczne oraz systematycznego przeszukiwania pola rozwiązań.	NŻD_P7S_WK11	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	poszukiwać innowacyjnych rozwiązań różnymi metodami stosowanie do potrzeb i możliwości	NŻD_P7S_UW02	Zaliczenie pisemne, Projekt
U2	oceniać rozwiązania różnymi metodami w celu wyselekcjonowania rozwiązań do realizacji	NŻD_P7S_UW02	Zaliczenie pisemne, Projekt
U3	obronić własne innowacyjne rozwiązania z zakresu nauki, techniki, organizacji	NŻD_P7S_UK08	Prezentacja
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy i innowacyjny, co wstępnie przygotowuje do pełnienia roli lidera	NŻD_P7S_KK03	Zaliczenie pisemne, Projekt
K2	szukania niekonwencjonalnych rozwiązań	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KK02	Zaliczenie pisemne, Projekt
K3	dostrzegania korzyści związanych z wykorzystaniem własnej wiedzy oraz dzielenia się wiedzą w grupie	NŻD_P7S_KK02	Zaliczenie pisemne, Projekt

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia projektowe	15	
Przygotowanie projektu	10	
Przygotowanie prezentacji/referatu	5	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 15	ECTS 0.6
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 15	ECTS 0.6

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	<p>Zajęcia projektowe, podczas których studenci będą poszukiwali innowacyjnych rozwiązań dla zagadnień związanych z kierunkiem studiów i/lub przyszłym miejscem pracy.</p> <p>Zajęcia 1 (4h): Zdefiniowanie obszaru poszukiwania innowacyjnych pomysłów z uwzględnieniem aktualnych megatrendów rozwojowych. Zastosowanie metod heurystycznych do poszukiwania rozwiązań. Określenie tematu rozważań oraz utworzenie wstępnego zbioru innowacyjnych rozwiązań.</p> <p>Zajęcia 2 (4h): Poszukiwanie pomysłów z wykorzystaniem metod systematycznego przeszukiwania pola rozwiązań jak np. drzewo wariantów, tablice morfologiczne. Dalsza selekcja rozwiązań.</p> <p>Zajęcia 3 (4h): Dobór i ważenie kryteriów oceny. Ocena wygenerowanych rozwiązań. Ostateczny wybór rozwiązania. Wykres Gantt'a dalszej realizacji projektu.</p> <p>Zajęcia 4 (3h): Prezentacja oraz obrona własnego innowacyjnego pomysłu.</p>	Ćwiczenia projektowe
----	---	----------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Praca w grupie, blended learning

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia projektowe	Zaliczenie pisemne, Projekt, Prezentacja	100.00%

Dodatkowy opis

Zajęcia mogą być prowadzone przez więcej niż jednego prowadzącego. Istnieje możliwość i przewiduje się prowadzenie zajęć w trybie „on line”.

Do przedmiotu przygotowano filmy „Innowacje” oraz „Uniwersytet 4.0”, udostępniane studentom i prowadzącym.

Wymagania wstępne

Ukończenie kursu „Przedsiębiorczość akademicka”



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dietoterapia i wspieranie funkcji seksualnych człowieka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M2B.5e8ad4c068bf5.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	przekazanie wiedzy z zakresu wpływu składników żywności oraz sposobu żywienia na funkcje seksualne człowieka
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w zaawansowanym stopniu czynniki żywieniowe i pozażywnościowe determinujące jakość życia seksualnego człowieka	NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG08	Projekt, Kolokwium

W2	rodzaje oraz etiologię najczęściej diagnozowanych dysfunkcji seksualnych	NŻD_P7S_WG01	Kolokwium
W3	narzędzia wykorzystywane w diagnozowaniu i ocenie stanu życia seksualnego	NŻD_P7S_WG04	Projekt, Kolokwium
W4	możliwość wykorzystania wybranych związków obecnych w produktach spożywczych w procesie wspierania jakości życia seksualnego	NŻD_P7S_WG09	Projekt, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wykorzystać wybrane i dostępne narzędzia w procesie diagnozowania i ogólnej oceny stanu życia seksualnego	NŻD_P7S_UW04	Projekt
U2	zaprojektować i wdrożyć spersonalizowany plan żywieniowy dedykowany pacjentom ze szczególnymi wymaganiami żywieniowymi	NŻD_P7S_UW05	Projekt
U3	dobierać odpowiednie produkty spożywcze oraz zaproponować technikę i wykonać produkt spożywczy o określonych walorach prozdrowotnych	NŻD_P7S_UW06	Projekt
U4	współdziałać i pracować w grupie w celu osiągnięcia zamierzonego rezultatu	NŻD_P7S_UU10	Projekt
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystania wiedzy z zakresu żywności i żywienia człowieka w celu zapewnienia wysokiej jakości świadczonych usług	NŻD_P7S_KK02	Obserwacja pracy studenta
K2	podjęcia współpracy z pacjentami zgłaszającymi się z problemami dotyczącymi intymnej sfery życia	NŻD_P7S_KO05	Obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia laboratoryjne	15	
Konsultacje	1	
Przygotowanie projektu	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	1	
Przygotowanie prezentacji/referatu	3	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 16	ECTS 0.6
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 15	ECTS 0.6

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Ćwiczenie 1. Ćwiczenia wprowadzające. Zasady BHP i PPoż. Zasady zaliczenia ćwiczeń. Burzliwy związek, czyli relacja pomiędzy zdrowiem seksualnym a żywieniem. Zaburzenia funkcji seksualnych – definicja, klasyfikacja, występowanie. Główne czynniki ryzyka zaburzeń funkcji seksualnych.</p> <p>Ćwiczenie 2. Narzędzia pomocne w diagnozie stanu życia seksualnego (kwestionariusz Female Sexual Function Index (FSFI) dla kobiet oraz International Index of Erectile Function (IIEF) dla mężczyzn). Stworzenie i przeprowadzenie ankiety.</p> <p>Ćwiczenie 3. Zaburzenia seksualne a choroby układu krążenia. Rola diety w prewencji zaburzeń funkcji seksualnych. Rola diety we wspomaganiu leczenia zaburzeń funkcji seksualnych. Zaburzenia erekcji u mężczyzn a dieta. Obniżone libido u kobiet a dieta. Żywnościowe afrodyzjaki. Dieta idealna. Pacjent z zaburzeniami erekcji w gabinecie dietetyka. Pacjentka z zaburzeniami libido w gabinecie dietetyka.</p> <p>Ćwiczenie 4. Analiza wyników przeprowadzonej ankiety diagnostycznej.</p> <p>Ćwiczenie 5. Projektowanie modelowego jadłospisu oraz opracowanie receptury produktu spożywczego o cechach funkcjonalnych w zależności od analizowanego przypadku.</p> <p>Ćwiczenie 6. Praktyczna realizacja opracowanych receptur z uwzględnieniem oceny organoleptycznej.</p> <p>Ćwiczenie 7. Prezentacja wyników projektu.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Metoda problemowa, Metoda projektów, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium	100.00%

Wymagania wstępne

Student chcący realizować przedmiot "Dietoterapia i wspieranie funkcji seksualnych człowieka" musi uzyskać ocenę pozytywną z następujących przedmiotów:

- Dietetyka i żywienia zbiorowe



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Praktyka żywieniowo-dietetyczna I Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M2B.5df0eb90c68cd.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Praktyka żywieniowo-dietetyczna I ma istotne znaczenie w zapoznaniu się ze schematami opracowania poradnictwa i doradztwa żywieniowego. Realizacja tego typu praktyki pozwala na zgłębienie umiejętności pracy z pacjentem, dodatkowo na nabycie doświadczenie w specyfice pracy, jaką jest poradnictwo żywieniowo - dietetyczne.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	w stopniu pogłębionym zasady planowania i metody badań sposobu żywienia, stanu odżywienia człowieka oraz jakości produktów rolno-spożywczych zasady funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie żywienia człowieka i dietetyki w pogłębionym stopniu ryzyko zdrowotne związane z różnego rodzaju nietolerancjami składników pokarmowych oraz biologicznymi, chemicznymi i fizycznymi zanieczyszczeniami żywności, a także sposoby kontrolowania ich wpływu na organizm człowieka zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych / ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań, ocena dziennika praktyk, zaliczenie praktyk	NŹD_P7S_WG04, NŹD_P7S_WG05, NŹD_P7S_WG08, NŹD_P7S_WK10	Zaliczenie ustne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować schemat, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi komunikować się ze specjalistami z dziedziny medycyny i technologii żywności oraz jednostkami i grupami społecznymi w aspekcie żywienia człowieka, dietetyki, promocji zdrowia i profilaktyki chorób żywieniowo zależnych planować ścieżkę własnego rozwoju zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i ukierunkowywać innych w tym zakresie / obserwacja pracy, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z odbycia praktyk	NŹD_P7S_UK07, NŹD_P7S_UU10, NŹD_P7S_UW05	Zaliczenie ustne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów prowadzenia działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia człowieka demonstrowanie postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro / obserwacja pracy indywidualnej	NŹD_P7S_KK01, NŹD_P7S_KO04	Zaliczenie ustne

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Celem odbycia praktyki żywieniowo – dietetycznej I jest zapoznanie się ze wszystkimi możliwymi aspektami działalności zakładów żywienia zbiorowego, a także indywidualnego poradnictwa żywieniowego. Student powinien także zapoznać ze schematami procesów technologicznych i opisami recepturowymi produkcji potraw i dań skierowanych do osób z różnymi schorzeniami dietozależnymi. W trakcie realizacji praktyki student powinien zapoznać się z charakterystyką oraz możliwościami opracowania diet stosowanych w żywieniu osób z różnymi zaburzeniami o podłożu żywiniowozależnym.	Praktyka

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

praktyka

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Praktyka	Zaliczenie ustne	100.00%



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Żywienie kliniczne I Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M2B.5df0eb9095591.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 6.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 20, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Poznanie podstawowych wiadomości z żywienia człowieka zdrowego i chorego.
C2	Interpretacja badań laboratoryjnych.
C3	Poznanie zasad planowania i stosowania diet w leczeniu chorób układu pokarmowego, odpornościowego, układu kostnego, krwionośnego.
C4	Poznanie zasad leczenia niedożywienia
C5	Poznanie specyfiki leczenia dojelitowego i pozajelitowego
C6	Zrozumienie stosowania terapii żywieniowej w jednostkach klinicznych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w stopniu zaawansowanym możliwości wykorzystania różnych metod oceny stanu odżywienia i stanu zdrowia człowieka	NŻD_P7S_WG02	Egzamin pisemny, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W2	objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia	NŻD_P7S_WG04	Egzamin pisemny, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki oraz technologii żywności z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii	NŻD_P7S_UK08	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Studium przypadku
U2	planować ścieżkę własnego rozwoju naukowego i zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i aktualizowania wiedzy związanej z wykonywanym zawodem	NŻD_P7S_UU11	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych	NŻD_P7S_KOR6	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
K2	wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NŻD_P7S_KK02	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	20
Ćwiczenia laboratoryjne	30
Przygotowanie do zajęć	20
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	40
Udział w egzaminie	2

Konsultacje	4	
Przygotowanie do ćwiczeń	20	
Przeprowadzenie badań literaturowych	10	
Przygotowanie raportu	20	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 166	ECTS 6.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 56	ECTS 2.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 50	ECTS 2.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Metody oceny stanu odżywienia pacjentó w szpitalu. Kwestionariusze stanu odżywienia pacjentó. Znaczenie badań laboratoryjnych w dietetyce. Interpretacja badań laboroatoryjnych. 2. Choroby układu krążenia - miażdżyca, hiperlipdemie, nadciśnienie tętnicze. 3. Zawał mięśnia sercowego. 4. Cukrzyca typu 1 i 2. 5. Zespół metaboliczny 6. Choroba refluksowa przełyku. Choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy. 7. Dna moczanowa 8. Osteoporoza. 9. Choroby układu krwiotwórczego. Kliniczny podział niedokrwistości. 10. Niedożywienie: przyczyny, rodzaje, leczenie żywieniowe. 11. Zasady żywienia dojelitowego i pozajelitowego. 12. Choroby wątroby i dróg żółciowych. 13. Ostre i przewlekłe zapalenie trzustki. 14. Choroby nowotworowe i sposoby leczenia (chemioterapia i radioterapia) 15. Wybrane zagadnienia z chorób zakaźnych (HIV, AIDS) 	Wykład

2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ocena stanu odżywienia za pomocą kwestionariuszy. Interpretacja badań laboratoryjnych. Wywiad żywieniowy. 2. Zalecenia żywieniowe i układanie jadłospisów w chorobach układu krążenia - miażdżycan hiperlipidemie, nadciśnienie tętnicze. 3. Zalecenia żywieniowe i układanie jadłospisu dla chorych z cukrzycą typu 1 4. Zalecenia żywieniowe i układanie jadłospisu dla chorych z cukrzycą typu 2 i zespołem metabolicznym. 5. Zalecenia żywieniowe, układanie jadłospisu i profilaktyka choroby refluksowej przełyku i choroby wrzodowej żołądka i dwunastnicy. 6. Zalecenia żywieniowe i układanie jadłospisu w dnje moczanowej. 7. Zalecenia żywieniowe, układanie jadłospisu dla chorych z osteoporozą. 8. Zlecenienia żywieniowe i profilaktyka niedorwistości. 9. Zasady żywienia w niedożywieniu. 10. Zasady żywienia dojelitowego i pozajelitowego. 11. Zalecenia żywieniowe i układanie jadłospisu w chorobach wątroby. 12. Zalecenia żywieniowe i układanie jadłospisu w chorobach trzustki. 13. Zalecenia żywieniowe i układanie jadłospisu w chorobach nowotworowych. 14. Zalecenia żywieniowe, zasady żywienia i układanie jadłospisu dla chorych z HIV. 15. Zaliczenie ćwiczeń. 	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Metoda problemowa, Metoda projektów, Pracownia komputerowa, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia, blended learning, możliwe metody kształcenia zdalnego i/lub hybrydowego

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	60.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku	40.00%

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka, podstawy fizjologii, znajomość podstawowych składników pokarmowych i odżywczych żywności



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Clinical nutrition I Educational subject description sheet

Basic information

Field of study Human Nutrition and Dietetics	Education cycle 2021/22
Speciality -	Subject code WBiNoZNZDS.M2BO.5e8ad4c0820aa.21
Department The Faculty of Biotechnology and Food Science	Lecture languages English
Study level Second-cycle programme	Mandatory optional
Study form Full-time	Block major subjects (conducted) in foreign languages
Education profile General academic	Subject related to scientific research Yes
	Subject shaping practical skills No

Period Semester 2	Examination exam	Number of ECTS points 6.0
	Activities and hours lecture: 20, laboratory classes: 30	

Goals

C1	Learning basic information on nutrition of healthy and sick people
C2	Interpretation of laboratory tests
C3	Understanding the principles of planning and using diets in the treatment of gastrointestinal, immune, skeletal and circulatory diseases
C4	Understanding the principles of malnutrition treatment
C5	Understanding the specificity of enteral and parenteral treatment
C6	Understanding the use of nutritional therapy in clinical units

Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
Knowledge - Student knows and understands:			
W1	at an advanced level, the possibility of using various methods for assessing nutritional status and human health	NŽD_P7S_WG02	written exam, report, presentation, test, participation in discussion, performing tasks, case study
W2	symptoms and causes of diet-related diseases and methods of their treatment	NŽD_P7S_WG04	written exam, active participation, report, presentation, test, performing tasks, case study
Skills - Student can:			
U1	communicate with specialists in the field of human nutrition and dietetics as well as food technology using specialized terminology	NŽD_P7S_UK08	written exam, observation of student's work, active participation, report, test, participation in discussion, case study
U2	use a foreign language at B2+ or higher level of the Common European Framework of Reference for Languages in the scope of specialist terminology	NŽD_P7S_UO09	observation of student's work, active participation, report, test, participation in discussion, case study
U3	plan the path of their own scientific and professional development, understand the need for lifelong learning and updating knowledge related to their profession	NŽD_P7S_UU11	observation of student's work, active participation, test, participation in discussion, performing tasks, case study
Social competences - Student is ready to:			
K1	compliance with the principles of professional ethics, including liability for the effects of applied therapies, education and other activities related to the profession of a nutritionist and the requirements of this from others	NŽD_P7S_KOR6	observation of student's work, active participation, participation in discussion, performing tasks, case study
K2	use of knowledge in the field of food science, human nutrition and dietetics in solving professional problems	NŽD_P7S_KK02	written exam, observation of student's work, report, presentation, test

Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*
lecture	20
laboratory classes	30
exam / credit preparation	40
lesson preparation	20

exam participation	2	
consultations	4	
class preparation	20	
presentation/report preparation	20	
literature study	20	
Student workload	Hours 176	ECTS 6.0
Workload involving teacher	Hours 56	ECTS 2.0
Practical workload	Hours 30	ECTS 1.0

* hour means 45 minutes

Study content

No.	Course content	Activities
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Methods for assessing the nutritional status of patients in a hospital. Questionnaires of the nutritional status of a patient. Laboratory tests in dietetics. Interpretation of laboratory tests. 2. Diseases of the circulatory system - atherosclerosis, hyperlipidemia, hypertension. 3. Myocardial infraction. 4. TYPe 1 and type 2 diabetes. 5. Metabolic syndrome. 6. Gastroesophageal reflux disease, gastric and duodenal ulcers. 7. Gout. 8. Osteoporosis. 9. Diseases of the hematopoietic system. Clinical division of anaemia 10. Malnutrition: causes, types, nutritional treatment. 11. Principles of enteral and parenteral feeding. 12. Diseases of the liver and bile ducts. 13. Acute and chronic pancreatitis. 14. Cancer diseases and treatment methods (chemotherapy and radiotherapy) 15. Selected problems from infectious diseases (HIV,AIDS) 	lecture

2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Evaluation of nutritional status by means of questionnaires. Interpretation of anthropometric and biochemical studies. Nutritional interview. 2. Nutritional recommendations and arrangements of menus in diseases of the cardiovascular system: atherosclerosis, hyperlipidemia, hypertension. 3. Recommendations feeding and arranging a menu in type 1 diabetes. 4. Recommendations for feeding and arranging a menu for patients with type 2 diabetes and metabolic syndrome. 5. Nutritional recommendations, diet and prevention of gastroesophageal reflux and stomach ulcers. 6. Nutritional recommendations and laying the menu for gout. 7. Nutritional recommendations, laying a menu for patients with osteoporosis. 8. Nutritional recommendations and prophylaxis of anaemia. 9. The principles of nutrition in malnutrition. 10. Principles of enteral and parenteral feeding. 11. Nutritional recommendations and laying a menu in the disease of the liver and bile ducts. 12. Nutritional recommendations and laying a menu in the disease of the pancreas. 13. Nutritional recommendations and laying a menu in cancer - nutrition during radiotherapy and chemotherapy. Cancer cachexia. 14. Nutritional recommendations, principles of nutrition and laying the menu for people with HIV. 15. Passing exercises. 	laboratory classes
----	---	--------------------

Course advanced

Teaching methods:

case analysis, problem-solving method, project-based learning (PBL), computer lab/laboratory, discussion, lecture, classes, blended learning

Activities	Examination methods	Percentage in subject assessment
lecture	written exam	60.00%
laboratory classes	observation of student's work, active participation, report, presentation, test, participation in discussion, performing tasks, case study	40.00%

Entry requirements

Basics of human nutrition, basics of physiology, knowledge of basic nutrients and nutrients of food



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dietoterapia w zaburzeniach metabolicznych i endokrynych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NZD00S.M2B.0482.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10, Ćwiczenia laboratoryjne: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie wiedzy nt. diagnostyki i monitorowaniu postępów prowadzonej dietoterapii.
C2	Nabycie umiejętności interpretacji wyników badań laboratoryjnych oraz prowadzenia diety terapii w poszczególnych zaburzeniach metabolicznych i endokrynych
C3	Zapoznanie studenta z aktualnym stanem wiedzy dotyczącej badań laboratoryjnych i żywienia w zaburzeniach pracy tarczycy, zaburzeniach przemiany białek, tłuszczów i węglowodanów oraz kwasu moczowego

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	w pogłębionym stopniu ryzyko zdrowotne związane z różnego rodzaju związkami biologicznymi, chemicznymi, a także sposoby kontrolowania ich wpływu na organizm człowieka	NŻD_P7S_WG04	Zaliczenie pisemne, Projekt, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, PBL (Problem Based Learning)
W2	aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka	NŻD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne, Projekt, Kolokwium, PBL (Problem Based Learning)
W3	aktualne kierunki rozwoju nauk o żywieniu i zdrowiu człowieka	NŻD_P7S_WG01	Zaliczenie pisemne, Projekt, Kolokwium, PBL (Problem Based Learning)
W4	zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia oraz wybranych modeli zachowań prozdrowotnych	NŻD_P7S_WG07	Zaliczenie pisemne, Kolokwium, PBL (Problem Based Learning)
W5	dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne	NŻD_P7S_WK12	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	przygotować wystąpienie ustne i opracowanie pisemne, komunikować się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki, przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko	NŻD_P7S_UK08	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, PBL (Problem Based Learning)
U2	zaawansowane techniki i narzędzia badawcze w zakresie nauk o żywności i żywieniu człowieka	NŻD_P7S_UW01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Studium przypadku, PBL (Problem Based Learning)
U3	samodzielnie zaplanować i przeprowadzić eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski	NŻD_P7S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, PBL (Problem Based Learning)
U4	zaplanować, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi	NŻD_P7S_UW05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, PBL (Problem Based Learning)
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	oceny wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgnięcia opinii ekspertów	NŻD_P7S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń, PBL (Problem Based Learning)

K2	demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro	NŹD_P7S_KO05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, PBL (Problem Based Learning)
K3	przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej i podejmowania działań na rzecz przestrzegania tych zasad, a także za właściwe prowadzenie prac doświadczalnych oraz działań związanych z zawodem dietetyka	NŹD_P7S_KOR6	Zaliczenie pisemne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	10	
Ćwiczenia laboratoryjne	10	
Udział w egzaminie	1	
Przygotowanie prezentacji/referatu	2	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Konsultacje	1	
Przygotowanie projektu	10	
Przygotowanie do ćwiczeń	8	
Przeprowadzenie badań literaturowych	5	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 57	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 22	ECTS 0.8
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 10	ECTS 0.4

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	<p>Wykład 1 : Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z niedoczynnością tarczycy</p> <p>Wykład 2 : Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z nadczynnością tarczycy</p> <p>Wykład 3 : Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z fenylketonurią</p> <p>Wykład 4 : Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z hiperlipoproteinemią</p> <p>Wykład 5 : Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z galaktozemią</p>	Wykład
2.	<p>Ćwiczenie 1: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla kobiet w wieku menopauzalnym.</p> <p>Ćwiczenie 2: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z chorobą Cushinga.</p> <p>Ćwiczenie 3: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z niedoczynnością i nadczynnością tarczycy.</p> <p>Ćwiczenie 4: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z dną moczanową.</p> <p>Ćwiczenie 5: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla dzieci i młodzieży z fenylketonurią.</p> <p>Ćwiczenie 6. Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z hiperlipoproteinemią.</p> <p>Ćwiczenie 7. Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z chorobą syropu klonowego.</p> <p>Ćwiczenie 8. Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z galaktozemią.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Burza mózgów, Metoda problemowa, Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia, PBL (Problem Based Learning), blended learning

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	60.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, PBL (Problem Based Learning)	40.00%

Wymagania wstępne

Fizjologia, żywienie osób w różnych etapach rozwoju



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dietoterapia w schorzeniach hormonalnych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NZD00S.M2B.0479.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10, Ćwiczenia laboratoryjne: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie wiedzy nt. wybranych schorzeń hormonalnych i monitorowaniu postępów prowadzonej dietoterapii.
C2	Przekazanie wiedzy z zakresu interpretacji wyników badań laboratoryjnych oraz prowadzenia dietoterapii w poszczególnych zaburzeniach hormonalnych
C3	zapoznanie studenta z aktualnym stanem wiedzy dotyczącej badań laboratoryjnych i żywienia w zaburzeniach pracy układu hormonalnego

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	aktualne kierunki rozwoju nauk o żywieniu i zdrowiu człowieka	NŻD_P7S_WG01	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, PBL (Problem Based Learning)
W2	aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka	NŻD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne, Projekt, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, PBL (Problem Based Learning)
W3	uwarunkowania etyczne i społeczne związane z zawodem dietetyka	NŻD_P7S_WK10	Zaliczenie pisemne, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, PBL (Problem Based Learning)
W4	rozumie dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne	NŻD_P7S_WK12	Zaliczenie pisemne, Projekt, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, PBL (Problem Based Learning)
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	przygotować wystąpienie ustne i opracowanie pisemne, komunikować się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki, przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko	NŻD_P7S_UK08	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, PBL (Problem Based Learning)
U2	stosować zaawansowane narzędzia badawcze w zakresie nauk o żywności i żywieniu człowieka	NŻD_P7S_UW01	Projekt, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, PBL (Problem Based Learning)
U3	zaplanować i przeprowadzić eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski	NŻD_P7S_UW03	Projekt, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, PBL (Problem Based Learning)
U4	zaplanować, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami hormonalnymi	NŻD_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, PBL (Problem Based Learning)
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			

K1	wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów	NŹD_P7S_KK02	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, PBL (Problem Based Learning)
K2	demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro	NŹD_P7S_KO05	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, PBL (Problem Based Learning)
K3	przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej i podejmowania działań na rzecz przestrzegania tych zasad, a także za właściwe prowadzenie prac doświadczalnych oraz działań w terapii różnych schorzeń hormonalnych	NŹD_P7S_KOR6	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, PBL (Problem Based Learning)

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	10	
Ćwiczenia laboratoryjne	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	5	
Udział w egzaminie	2	
Konsultacje	2	
Przygotowanie projektu	10	
Przygotowanie do ćwiczeń	10	
Przeprowadzenie badań literaturowych	5	
Przygotowanie do zajęć	5	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 59	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 24	ECTS 0.9
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 10	ECTS 0.4

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Wykład 1 : Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z niedoczynnością tarczycy</p> <p>Wykład 2 : Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z nadczynnością tarczycy</p> <p>Wykład 3 : Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z insulinoopornością</p> <p>Wykład 4 : Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla kobiet z zespołem policystycznych jajników</p> <p>Wykład 5 : Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z chorobami skóry</p>	Wykład
2.	<p>Ćwiczenie 1: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z niedoczynnością tarczycy.</p> <p>Ćwiczenie 2: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z nadczynnością tarczycy.</p> <p>Ćwiczenie 3: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z chorobą Haschimoto.</p> <p>Ćwiczenie 4: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z insulinoopornością - I.</p> <p>Ćwiczenie 5: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z insulinoopornością - II.</p> <p>Ćwiczenie 6: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla kobiet z zespołem policystycznych jajników.</p> <p>Ćwiczenie 7. Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z zaburzoną równowagą hormonalną</p> <p>Ćwiczenie 8: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z chorobami skóry.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Burza mózgów, Metoda projektów, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia, PBL (Problem Based Learning), blended learning

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	60.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku, PBL (Problem Based Learning)	40.00%

Wymagania wstępne

fizjologia, żywienie osób w różnych etapach rozwoju, Ocena stanu odżywienia i dobrostanu człowieka



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dietoterapia w alergiach i nietolerancjach pokarmowych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NZD00S.M2B.0476.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10, Ćwiczenia laboratoryjne: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studenta z aktualnym stanem wiedzy dotyczącej badań laboratoryjnych i żywienia alergii i nietolerancji pokarmowych.
C2	Zapoznanie studenta z poszczególnymi alergenami pokarmowymi i ich zmienników dla osób z alergiami pokarmowymi.
C3	Nabywanie umiejętności interpretacji wyników badań laboratoryjnych oraz prowadzenia diety terapii w poszczególnych alergiach i nietolerancjach pokarmowych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
-----	-------------------------------	-------------------------------	--------------------

Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w pogłębionym stopniu ryzyko zdrowotne związane z różnego rodzaju nietolerancjami składników pokarmowych, a także sposoby kontrolowania ich wpływu na organizm człowieka	NŻD_P7S_WG06	Egzamin pisemny, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
W2	aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka	NŻD_P7S_WG08	Egzamin pisemny, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
W3	rozumie dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne	NŻD_P7S_WK12	Egzamin pisemny, Kolokwium, Udział w dyskusji, Studium przypadku
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	przygotować wystąpienie ustne i opracowanie pisemne, komunikować się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki, przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko	NŻD_P7S_UK08	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U2	zaplanować, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi	NŻD_P7S_UW05	Egzamin pisemny, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów	NŻD_P7S_KK02	Egzamin pisemny, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
K2	demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów	NŻD_P7S_KO05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
K3	przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej i podejmowania działań na rzecz przestrzegania tych zasad	NŻD_P7S_KOR6	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	10	
Ćwiczenia laboratoryjne	10	
Przygotowanie prezentacji/referatu	5	
Przygotowanie do zajęć	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	8	
Udział w egzaminie	2	
Konsultacje	2	
Przygotowanie do ćwiczeń	7	
Przygotowanie projektu	6	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 24	ECTS 0.9
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 10	ECTS 0.4

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć

1.	<p>Wykład 1: Alergie a nietolerancje pokarmowe</p> <p>Wykład 2: Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z alergią na białko mleka krowiego</p> <p>Wykład 3: Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z nietolerancją laktozy.</p> <p>Wykład 4: Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z nietolerancją innych węglowodanów.</p> <p>Wykład 5: Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z celiakią i nietolerancją glutenu.</p> <p>Wykład 6: Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z nietolerancją histaminy i salicylanów.</p> <p>Wykład 7: . Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z alergiami pokarmowymi na: orzechy, jajka, ryby, owoce morza.</p> <p>Wykład 8: Charakterystyka zaleceń żywieniowych dla osób z alergiami krzyżowymi.</p>	Wykład
2.	<p>Ćwiczenie 1: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z alergią na białko mleka krowiego.</p> <p>Ćwiczenie 2: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z nietolerancją laktozy i innych węglowodanów.</p> <p>Ćwiczenie 3: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z nietolerancją histaminy i salicylanów</p> <p>Ćwiczenie 4. Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z nietolerancją glutenu.</p> <p>Ćwiczenie 5. Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z wybranymi alergiami krzyżowymi.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Metoda problemowa, Metoda projektów, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia, blended learning, Zajęcia możliwe on-line

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	60.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku	40.00%

Wymagania wstępne

Fizjologia, Podstawy immunologii i alergeny pokarmowe



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Diety eliminacyjne Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NZD00S.M2B.0484.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10, Ćwiczenia laboratoryjne: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studenta z aktualnym stanem wiedzy dotyczącej badań laboratoryjnych i żywienia alergii i nietolerancji pokarmowych.
C2	Zapoznanie studenta z poszczególnymi alergenami pokarmowymi i ich zmienników dla osób z alergiami pokarmowymi.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	aktualne kierunki rozwoju nauk o żywieniu i zdrowiu człowieka	NŻD_P7S_WG01	Egzamin pisemny, Prezentacja, Kolokwium
W2	w pogłębionym stopniu ryzyko zdrowotne związane z różnego rodzaju nietolerancjami składników pokarmowych, a także sposoby kontrolowania ich wpływu na organizm człowieka	NŻD_P7S_WG06	Egzamin pisemny, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W3	rozumie dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne	NŻD_P7S_WK12	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Studium przypadku
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	przygotować wystąpienie ustne i opracowanie pisemne, komunikować się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki, przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko	NŻD_P7S_UK08	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U2	samodzielnie zaplanować i przeprowadzić eksperymenty, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski	NŻD_P7S_UW03	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium
U3	zaplanować, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami alergicznymi	NŻD_P7S_UW05	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów	NŻD_P7S_KK02	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
K2	podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego	NŻD_P7S_KO04	Aktywność na zajęciach
K3	demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów	NŻD_P7S_KO05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
K4	przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej i podejmowania działań na rzecz przestrzegania tych zasad, a także za właściwe prowadzenie działań związanych z zawodem dietetyka	NŻD_P7S_KOR6	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	10	
Ćwiczenia laboratoryjne	10	
Przygotowanie do zajęć	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Udział w egzaminie	2	
Konsultacje	2	
Przygotowanie do ćwiczeń	10	
Przeprowadzenie badań literaturowych	5	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 59	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 24	ECTS 0.9
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 10	ECTS 0.4

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Wykład 1: Diety eliminacyjne - rodzaje, zasady. Dieta rotacyjna. Alergia na białko mleka krowiego.</p> <p>Wykład 2: Dieta eliminacyjna hypoalergiczna - charakterystyka innych alergenów pokarmowych. Alergie krzyżowe</p> <p>Wykład 3: Charakterystyka diety bezlaktozowej</p> <p>Wykład 4: Charakterystyka diety bezglutenowej</p> <p>Wykład 5: Charakterystyka diety antyhistaminowej.</p>	Wykład

2.	<p>Ćwiczenie 1: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z alergią na białko mleka krowiego.</p> <p>Ćwiczenie 2: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z alergią na jaja kurze, owoce morza, ryby.</p> <p>Ćwiczenie 3: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z wybranymi alergiami krzyżowymi.</p> <p>Ćwiczenie 4: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z nietolerancją laktozy.</p> <p>Ćwiczenie 5: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z celiakią i nietolerancją glutenu.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Metoda problemowa, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia, blended learning, Zajęcia możliwe on-line

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	60.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku	40.00%

Wymagania wstępne

Fizjologia, Podstawy immunologii i alergeny pokarmowe



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Dietoterapia w schorzeniach neurologicznych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NZD00S.M2B.0480.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10, Ćwiczenia laboratoryjne: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Nabywanie umiejętności prowadzenia dietoterapii w poszczególnych zaburzeniach neurologicznych występujących u dzieci i dorosłych
C2	Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studenta z aktualnym stanem wiedzy dotyczącej żywienia i profilaktyki w zaburzeniach neurologicznych, takich jak: choroba Parkinsona i Alzheimerera, padaczce lekoopornej, stwardnieniu rozsianym, migrenowym bólem głowy, depresją i chorobami o podłożu psychosomatycznym

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	w stopniu pogłębionym aktualne kierunki rozwoju nauk o żywieniu i zdrowiu człowieka	NŻD_P7S_WG01	Egzamin pisemny, Prezentacja, Kolokwium
W2	w pogłębionym stopniu nowoczesne żywieniowe metody badawcze i analityczne stosowane w obszarze żywienia człowieka i dietetyki	NŻD_P7S_WG04	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium
W3	zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia	NŻD_P7S_WG07	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W4	aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka	NŻD_P7S_WG08	Egzamin pisemny, Projekt, Kolokwium
W5	rozumie dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne	NŻD_P7S_WK12	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	przygotować wystąpienie ustne i opracowanie pisemne, komunikować się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki, przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko	NŻD_P7S_UK08	Projekt, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U2	samodzielnie zaplanować i przeprowadzić eksperymenty, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski	NŻD_P7S_UW03	Egzamin pisemny, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U3	zaplanować, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami neurologicznymi	NŻD_P7S_UW05	Egzamin pisemny, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki	NŻD_P7S_KK02	Egzamin pisemny, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku

K2	demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów	NŻD_P7S_KO05	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
K3	przestrzegania i rozwijania zasad szeroko pojętej etyki zawodowej	NŻD_P7S_KOR6	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	10	
Ćwiczenia laboratoryjne	10	
Przygotowanie prezentacji/referatu	5	
Przygotowanie do zajęć	5	
Udział w egzaminie	2	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	6	
Konsultacje	2	
Przygotowanie projektu	4	
Przygotowanie do ćwiczeń	6	
Przeprowadzenie badań literaturowych	5	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 55	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 24	ECTS 0.9
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 10	ECTS 0.4

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	<p>Wykład 1: Charakterystyka wybranych diet w różnych schorzeniach neurologicznych; nefarmakologiczne wsparcie leczenia epilepsji lekoopornej.</p> <p>Wykład 2: Znaczenia żywienia w nefarmakologicznym leczeniu choroby Alzheimera</p> <p>Wykład 3: Znaczenia żywienia w nefarmakologicznym leczeniu choroby Parkinsona</p> <p>Wykład 4: Znaczenia żywienia w nefarmakologicznym leczeniu choroby stwardnienia rozsianego</p> <p>Wykład 5: Znaczenia żywienia w nefarmakologicznym leczeniu depresji, migreny.</p>	Wykład
2.	<p>Ćwiczenie 1: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z padaczką lekooporną</p> <p>Ćwiczenie 2: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z chorobą Alzheimera.</p> <p>Ćwiczenie 3: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z chorobą Parkinsona.</p> <p>Ćwiczenie 4: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób ze stwardnieniem rozsianym.</p> <p>Ćwiczenie 5: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z migrenowym bólem głowy.</p> <p>Ćwiczenie 6: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla chorych z depresją.</p> <p>Ćwiczenie 7. Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych nnych, wybranych schorzeniach neurologicznych</p> <p>Ćwiczenie 8. Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych z wykorzystaniem psychobiotyków</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	60.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku	40.00%

Wymagania wstępne

Fizjologia, Ocena stanu odżywienia i dobrostanu człowieka, Nowoczesna diagnostyka medyczna



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dietoterapia schorzeń neurodegeneracyjnych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NZD00S.M2B.0474.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10, Ćwiczenia laboratoryjne: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Nabywanie umiejętności prowadzenia dietoterapii w poszczególnych zaburzeniach neurodegeneracyjnych występujących u osób w różnym wieku
C2	Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studenta z aktualnym stanem wiedzy dotyczącej żywienia i profilaktyki w zaburzeniach neurologicznych, takich jak: choroba Parkinsona i Alzheimerera, padaczce lekoopornej, stwardnieniu rozsianym, depresja

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia	NŻD_P7S_WG07	Egzamin pisemny, Projekt, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W2	problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka	NŻD_P7S_WG08	Egzamin pisemny, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W3	rozumie dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne	NŻD_P7S_WK12	Egzamin pisemny, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	przygotować wystąpienie ustne i opracowanie pisemne, komunikować się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki, przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko	NŻD_P7S_UK08	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U2	samodzielnie zaplanować i przeprowadzić eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski	NŻD_P7S_UW03	Egzamin pisemny, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U3	zaplanować, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami neurodegeneracyjnymi	NŻD_P7S_UW05	Egzamin pisemny, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów	NŻD_P7S_KK02	Egzamin pisemny, Projekt, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
K2	demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów	NŻD_P7S_KO05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku

K3	przestrzegania i rozwijania szeroko pojętych zasad etyki zawodowej	NŹD_P7S_KOR6	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
----	--	--------------	--

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	10	
Ćwiczenia laboratoryjne	10	
Przygotowanie prezentacji/referatu	5	
Przygotowanie do zajęć	5	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	5	
Udział w egzaminie	2	
Konsultacje	2	
Przygotowanie projektu	5	
Przygotowanie do ćwiczeń	5	
Przeprowadzenie badań literaturowych	7	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 56	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 24	ECTS 0.9
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 10	ECTS 0.4

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	<p>Wykład 1: Znaczenia żywienia w leczeniu epilepsji.</p> <p>Wykład 2: Znaczenia żywienia w nefarmakologicznym leczeniu choroby Alzheimera</p> <p>Wykład 3: Znaczenia żywienia w nefarmakologicznym leczeniu choroby Parkinsona</p> <p>Wykład 4: Znaczenia żywienia w nefarmakologicznym leczeniu depresji</p> <p>Wykład 5: Znaczenia żywienia w nefarmakologicznym leczeniu choroby stwardnienia rozsianego</p>	Wykład
2.	<p>Ćwiczenie 1: Dieta ketogeniczna w leczeniu epilepsji lekoopornej.</p> <p>Ćwiczenie 2: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z chorobą Alzheimera - dieta Mind</p> <p>Ćwiczenie 3: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z chorobą Parkinsona.</p> <p>Ćwiczenie 4: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób ze stwardnieniem rozsianym.</p> <p>Ćwiczenie 5: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z migrenowym bólem głowy.</p> <p>Ćwiczenie 6: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla chorych z depresją.</p> <p>Ćwiczenie 7: Układanie jadłospisów z wykorzystaniem immunomodulatorów żywieniowych.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	60.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku	40.00%

Wymagania wstępne

Fizjologia, Ocena stanu odżywienia i dobrostanu człowieka, Nowoczesna diagnostyka medyczna



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Wybrane metody i techniki produkcji żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M2B.5e8ad4c141199.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 20, Ćwiczenia laboratoryjne: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kursu jest przekazanie, sprawdzenie oraz utrwalenie najnowszej wiedzy i umiejętności oraz nabycie kompetencji społecznych z zakresu: aktualnych innowacyjnych technologii stosowanych w zakładach przetwórstwa żywności; wpływu niekonwencjonalnych technik na jakość i bezpieczeństwo żywności poddanej obróbce technologicznej
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	W pogłębionym stopniu nowoczesne chemiczne, biologiczne i żywieniowe metody stosowane w badaniach związanych z żywnością i dietetyką Aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka	NŻD_P7S_WG04, NŻD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Dobrać i wykorzystać techniki w badaniach żywności, żywieniu człowieka i dietetyce Dobrać surowce oraz techniki i technologie w celu podniesienia, jakości żywności oraz żywienia człowieka	NŻD_P7S_UW04, NŻD_P7S_UW06	Zaliczenie pisemne
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów Wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz zasięgnięcia opinii ekspertów	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KK02	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	20	
Ćwiczenia laboratoryjne	10	
Przygotowanie do zajęć	20	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	20	
Konsultacje	5	
Przygotowanie prezentacji/referatu	14	
Udział w egzaminie	1	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 90	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 36	ECTS 1.3
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 10	ECTS 0.4

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nanotechnologia żywności 2. Sprzęt do przetwarzania żywności 3. Zielone technologie w produkcji i przetwarzaniu żywności 4. Technologia płynów wysokociśnieniowych 5. Nowoczesne techniki uwierzytelniania żywności 6. Nietermiczne technologie przetwarzania 7. Opakowania funkcjonalne 8. Technologia Analizy Procesu w przemyśle spożywczym 9. Techniki suszenia rozpyłowego w celu kapsułkowania składników żywności 10. Przetwarzanie żywności pod bardzo wysokim ciśnieniem 	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Procesy membranowe 2. Rozdział składników metodą HPLC 3. Badania tekstury żywności 4. Analiza spektrometryczna 5. Procesy ekstrakcyjne 	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne	50.00%

Wymagania wstępne

- Technologia przetwórstwa surowców pochodzenia zwierzęcego,
- Technologia przetwórstwa surowców pochodzenia roślinnego
- Mechanizacja produkcji w gastronomii,



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Kierunki rozwoju przetwórstwa żywnościowego Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M2B.5e8ad4c151f9d.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 20, Ćwiczenia laboratoryjne: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kursu jest przekazanie, sprawdzenie oraz utrwalenie najnowszej wiedzy i umiejętności oraz nabycie kompetencji społecznych z zakresu: Technologii alternatywnych stosowanych z zakładach przetwórstwa spożywczego, Zrównoważonego rozwoju i personalizacji; Opracowania technologii bezodpadowych;
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	W pogłębionym stopniu nowoczesne chemiczne, biologiczne i żywieniowe metody stosowane w badaniach związanych z żywieniem i dietetyką Aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka	NŻD_P7S_WG04, NŻD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Dobrać i wykorzystać techniki w badaniach żywności, żywieniu człowieka i dietetyce Dobrać surowce oraz techniki i technologie w celu podniesienia jakości żywności oraz żywienia człowieka	NŻD_P7S_UW04, NŻD_P7S_UW06	Zaliczenie pisemne
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów Wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz zasięgnięcia opinii ekspertów	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KK02	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	20	
Ćwiczenia laboratoryjne	10	
Przygotowanie do zajęć	22	
Przygotowanie prezentacji/referatu	22	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15	
Udział w egzaminie	1	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 90	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 31	ECTS 1.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 10	ECTS 0.4

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analiza chemometryczna, statystyczna, analiza skupień 2. Ekstrakcja w warunkach nadkrytycznych 3. Innowacyjne opakowania 4. Mieszaniny głęboko eutektyczne 5. Nanotechnologia żywności 6. Niekonwencjonalne technologie przetwarzania 7. Przetwarzanie żywności pod bardzo wysokim ciśnieniem 8. Sprzęt do przetwarzania żywności 9. Techniki suszenia rozpyłowego - PGSS 10. Technologia Analizy Procesu w przemyśle spożywczym 	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analiza spektrometryczna 2. Badania tekstury żywności 3. Procesy ekstrakcyjne 4. Procesy membranowe 5. Rozdział składników metodą HPLC 	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne	50.00%

Wymagania wstępne

- Technologia przetwórstwa surowców pochodzenia zwierzęcego,
- Technologia przetwórstwa surowców pochodzenia roślinnego,
- Mechanizacja produkcji w gastronomii,



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Terapia zaburzeń odżywiania Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M2B.5e8ad4c166722.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia audytoryjne: 20	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Student zna pojęcie zaburzeń odżywiania i ich klasyfikację oraz metody terapii i ich klasyfikację	NŻD_P7S_WG04	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
W2	Student wylicza grupy czynników sprzyjających wybranym zaburzeniom odżywiania i metody skutecznej terapii	NŻD_P7S_WG06	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
W3	Student zna kryteria diagnostyczne wybranych zaburzeń odżywiania	NŻD_P7S_WK10	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi zinterpretować związek między podłożem poznawczo-behawioralnym, rodzinnym i kulturalnym zaburzeń odżywiania	NŻD_P7S_UW05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
U2	Student charakteryzuje zaburzenia łaknienie osobników i dobiera odpowiednie metody terapii w zależności od płci i wieku.	NŻD_P7S_UK07, NŻD_P7S_UW03	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student potrafi zaproponować rozwiązanie problemów i metod terapii związanych z zaburzeniami żywieniowymi	NŻD_P7S_KO04	Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
K2	Student poprawi w oparciu o współczesną wiedzę i pracę w zespole zinterpretować czynniki ryzyka zaburzeń odżywiania i ustalić metody terapii w świetle cech indywidualnych jednostki i grupy	NŻD_P7S_KK02, NŻD_P7S_KO05	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
K3	Student ma świadomość ważności przestrzegania zasad etyki zawodowej przy proponowaniu terapii w zaburzeniach odżywiania.	NŻD_P7S_KOR6	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Ćwiczenia audytorijne	20

Przygotowanie prezentacji/referatu	5	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do ćwiczeń	10	
Przeprowadzenie badań literaturowych	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 59	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 24	ECTS 0.9
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 20	ECTS 0.8

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Burza mózgów, Metoda problemowa, Dyskusja, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia audytoryjne	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku	100.00%

Wymagania wstępne

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



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Psychodietetyka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M2B.5df0eb536d90e.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia audytoryjne: 20	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Student klasyfikuje typy osobowości oraz ich zaburzenia i potrafi przypisać im model żywieniowy	NŻD_P7S_WG02	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W2	Student rozumie znaczenie wymiaru ciała i konsekwencje stosowania diety	NŻD_P7S_WG07	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W3	Student zna i podłoże psychologiczne i potrafi wymienić zalecenia żywieniowe w wybranych chorobach .	NŻD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi określić i zinterpretować związek między cechami osobowości a zachowaniami żywieniowymi jednostki i grup społecznych w oparciu o przygotowane instrumenty oceny psychologicznej	NŻD_P7S_UK07, NŻD_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U2	Student potrafi opisać podłoże psychologiczne i ustalić postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach	NŻD_P7S_UK07, NŻD_P7S_UK08	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student potrafi zidentyfikować wpływ czynników psychologicznych na różne typy osobowości i ich zachowania żywieniowe	NŻD_P7S_KK02	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku

K2	Student ma świadomość i potrafi upowszechniać wiedzę na temat ważności właściwej oceny psychologicznej własnej sylwetki i przestrzegania zasad racjonalnego żywienia.	NŹD_P7S_KK03, NŹD_P7S_KO04	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
K3	Student pracować w zespole przygotowującym projekt postępowania psychologicznego i dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych	NŹD_P7S_KOR6	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Prezentacja

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia audytoryjne	20	
Przygotowanie do zajęć	2	
Konsultacje	2	
Udział w egzaminie	5	
Przygotowanie prezentacji/referatu	5	
Przygotowanie do ćwiczeń	5	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	19	
Przeprowadzenie badań literaturowych	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 27	ECTS 1.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 20	ECTS 0.8

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	<p>ĆW 1. Przedstawienie programu zajęć prowadzonych metodą PBL, zasad pracy i zaliczania ćwiczeń. Zapoznanie zasadami BHP podczas realizacji zajęć. Przygotowanie literatury i materiałów do wykonania ćwiczeń. Szkic tematyki ćwiczeń</p> <p>Studium i analiza psychologiczna i dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach metabolicznych (Otyłość) (2h)</p> <p>ĆW 2. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach metabolicznych. (Cukrzyca) (2h)</p> <p>ĆW 3. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach o podłożu psychicznym (Anoreksja) (2h)</p> <p>ĆW 4. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach o podłożu psychicznym (Bulimia) (2h)</p> <p>ĆW 5. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach o podłożu psychicznym (Ortoresja, Pregoreksja , Bigoreksja) (2h)</p> <p>ĆW 6. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach układu krążenia (2h)</p> <p>ĆW 7. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach przewodu pokarmowego (2h)</p> <p>ĆW 8. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach układu moczowego (2h)</p> <p>ĆW 9. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach neurologicznych (2h)</p> <p>ĆW 10. Studium i analiza psychologiczna oraz dietetyczna przypadku: Pacjent w wybranych chorobach nowotworowych. Zaliczenie ćwiczeń (2h)</p>	Ćwiczenia audytoryjne
----	--	-----------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Metoda problemowa, Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia audytoryjne	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku	100.00%

Wymagania wstępne

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



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Seminarium dyplomowe II Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NZD00S.M4B.2279.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Seminarium: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest opracowanie i prezentacja aktualnego stanu wiedzy, założeń i metodologii badań związanych z tematem pracy magisterskiej realizowanej przez studenta.
C2	Celem przedmiotu jest też oraz stanu zaawansowania pracy dyplomowej, nadzór formalny i merytoryczny nad przebiegiem badań prowadzonych przez studenta w ramach pracy dyplomowej

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	zasady tworzenia pracy magisterskiej z uwzględnieniem zasad ochrony własności intelektualnej	NŻD_P7S_WG08	Prezentacja, Udział w dyskusji
W2	różne bazy danych dotyczące literatury naukowej z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, metody studiowania literatury naukowej i zdobywania wiedzy faktualnej	NŻD_P7S_WG01	Prezentacja, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł bibliograficznych z zachowaniem prawa autorskiego	NŻD_P7S_UW02	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja
U2	określić związek sposobu żywienia ze zdrowiem człowieka oraz zidentyfikować błędy żywieniowe, wskazać działania korygujące i profilaktyczne na podstawie studiowanej literatury	NŻD_P7S_UK07, NŻD_P7S_UW03, NŻD_P7S_UW05	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja
U3	samodzielnie analizować i opracowywać wybrane zagadnienia teoretyczne w zakresie realizowanego tematu pracy magisterskiej oraz przedstawiać w formie pisemnej i/lub ustnej opracowanie danego zagadnienia	NŻD_P7S_UK08, NŻD_P7S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny wlanej wiedzy i zasięgania opinii ekspertów w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KK02	Prezentacja, Udział w dyskusji
K2	podejmowania działań zmierzających do poprawy jakości żywności, a także podnoszenia wiedzy w zakresie racjonalnego żywienia	NŻD_P7S_KK03, NŻD_P7S_KO04	Prezentacja, Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Seminarium	30	
Przygotowanie prezentacji/referatu	20	
Konsultacje dotyczące pracy dyplomowej	5	
Gromadzenie i studiowanie literatury	25	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 80	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 35	ECTS 1.2

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	Przegląd literatury z zakresu tematyki pracy magisterskiej. Prezentowanie przez studentów części teoretycznej realizowanych prac na tle istniejącego stanu wiedzy w zakresie realizowanego tematu i dyskusja wybranych zagadnień z tym związanych Prezentowanie przez studentów części metodycznej pracy magisterskiej i dyskusja wybranych zagadnień metodycznych w grupie.	Seminarium
----	--	------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza tekstów, Dyskusja, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Seminarium	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji	100.00%

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka, Podstwy dietetyki klinicznej, Planowanie żywienia zbiorowego



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Pracownia magisterska I Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M4B.1589662734.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 60	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	dyskutowane w literaturze naukowej zagadnienia opracowywane w ramach realizowanej pracy magisterskiej z zakresu żywienia człowieka i dietetyki	NZD_P7S_WG01, NZD_P7S_WG08	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta

W2	w stopniu pogłębionym zasady realizacji badań eksperymentalnych dotyczących sposobu żywienia oraz stanu odżywienia człowieka i/lub wybranych zagadnień z dziedziny technologii żywności	NŹD_P7S_WG02, NŹD_P7S_WG04, NŹD_P7S_UW01	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
W3	Metody statystyczne i technologie informatyczne do opisu i analizy danych uzyskiwanych w badaniach eksperymentalnych	NŹD_P7S_WG05	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zastosować nowoczesne techniki analityczne w celu oceny wartości odżywczych żywności	NŹD_P7S_UW04, NŹD_P7S_UW06	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U2	komunikować się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowiek i dietetyki	NŹD_P7S_UK08	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U3	Student potrafi planować ścieżkę własnego rozwoju naukowego i zawodowego, rozumie potrzebę doskonalenia wiedzy związanej z kierunkiem studiów.	NŹD_P7S_UU11	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i informacji pochodzących z różnych źródeł	NŹD_P7S_KK01	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
K2	wykazania aktywnej i odpowiedzialnej postawy w rozwiązywaniu problemów z zakresu prowadzonych badań i wykonywanego zawodu	NŹD_P7S_KK02, NŹD_P7S_KK03, NŹD_P7S_KO04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
K3	etycznego podejścia do prowadzonych prac badawczych i zawodu dietetyka	NŹD_P7S_KOR6	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia laboratoryjne	60	
Przygotowanie do zajęć	10	
Konsultacje dotyczące pracy dyplomowej	5	
Przeprowadzenie badań	15	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 90	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 65	ECTS 2.3
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 75	ECTS 3.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Metoda problemowa, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku	100.00%

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka, Podstwy dietetyki klinicznej, Planowanie żywienia zbiorowego



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Fizjologia wysiłku fizycznego z elementami dietytyki sportowej Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietytyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M4B.5e8ad4c1b87fc.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10, Ćwiczenia laboratoryjne: 20	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Poznanie fizjologicznych przystosowań organizmu do wysiłku i treningu zagadnień z wiązanych z wydolnością, zmęczeniem i wypoczynkiem w treningu sportowym. Rodzaje, okresy, fazy treningu sportowego w różnych dyscyplinach sportu.
C2	Poznanie zasad żywienia w różnych dyscyplinach sportu, suplementy diety dla sportowców oraz dozwolonych i niedozwolonych metody i środki wspomaganie wydolności fizycznej w sporcie wyczynowym.
C3	Nabycie podstawowych umiejętności w zakresie planowania indywidualnych strategii żywieniowych dla zawodników różnych dyscyplin.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
-----	-------------------------------	-------------------------------	--------------------

Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Student zna podstawy fizjologii wysiłku fizycznego oraz zasady i aktualne zalecenia dotyczące żywienia sportowców różnych dyscyplin.	NŹD_P7S_WG02, NŹD_P7S_WK10	Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń
W2	Wskazuje skutki niewłaściwego odżywiania u osób obciążonych znacznym wysiłkiem fizycznym. Student zna skuteczne metody przeciwdziałania niedożywieniu w sporcie.	NŹD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń
W3	Student zna metody planowania jadłospisów dla sportowców różnych dyscyplin w zależności od celu, rodzaju i fazy treningu. Student zna aktualnie poruszane zagadnienia związane z żywnością w sporcie dyskutowane w literaturze naukowej.	NŹD_P7S_WK10, NŹD_P7S_WK12	Zaliczenie pisemne, Projekt, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi korzystać ze źródeł informacji o zagadnieniach związanych z żywnością w sporcie oraz przetwarzać te informacje z zachowaniem właściwych praw ochronnych, w tym prawa autorskiego Student identyfikuje potrzeby żywieniowe sportowców różnych dyscyplin oraz popełniane błędy żywieniowe i potrafi zaproponować działania korygujące.	NŹD_P7S_UW02	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U2	Student potrafi ocenić sposób żywienia i stan odżywiania sportowca na podstawie wyników badań antropometrycznych i biochemicznych. Potrafi dobrać odpowiednią strategię dietetyczną w zależności od założonego przez zawodnika i/lub trenera celu	NŹD_P7S_UW03	Zaliczenie pisemne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U3	Student potrafi dobrać skuteczne metody oddziaływania na zawodnika w celu zmiany niewłaściwych nawyków żywieniowych ze szczególnym uwzględnieniem działań edukacyjnych Student potrafi opracować projekt strategii żywieniowej dla zawodników różnych dyscyplin z zastosowaniem narzędzi informatycznych (bazy danych, programy obliczeniowe i inne).	NŹD_P7S_UW06	Zaliczenie pisemne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U4	Student jest przygotowany do współpracy w zakresie żywienia zawodnika z trenerami, lekarzami, psychologami i działaczami sportowymi.	NŹD_P7S_UK08	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student ma świadomość wpływania na wyniki sportowe zawodnika przez stosowanie strategii dietetycznych. Jest świadomy odpowiedzialności za zdrowie odbiorcy porad dietetycznych ze szczególnym uwzględnieniem żywienia sportowców wyczynowych. Rozumie uwarunkowania ekonomiczne i psychologiczne powodujące chęć osiągnięcia najlepszych wyników sportowych i zagrożenia ze strony stosowania niedozwolonych metod żywieniowego wspomaganie wysiłku fizycznego. Student jest świadomy konsekwencji nieetycznego postępowania w żywieniu sportowców związanego z dopingiem. S	NŹD_P7S_KK02, NŹD_P7S_KO05	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku

K2	Student swoim działaniem i zachowaniem promuje aktywność fizyczną. Student rozumie potrzebę stałej aktualizacji wiedzy w szybko rozwijającej się dziedzinie żywienia w sporcie.	NŹD_P7S_KK02, NŹD_P7S_KO05	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
K3	Student potrafi w sposób kreatywny upowszechniać wiedzę o racjonalnym żywieniu wśród zawodników i trenerów.	NŹD_P7S_KO05, NŹD_P7S_KOR6	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	10	
Ćwiczenia laboratoryjne	20	
Przygotowanie do zajęć	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Konsultacje	1	
Udział w egzaminie	1	
Przygotowanie projektu	8	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 32	ECTS 1.1
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 20	ECTS 0.8

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	<p>W 1. Fizjologia wysiłku fizycznego, funkcjonowanie organizmu, właściwości tkanek pobudliwych, nerwowa kontrola ruchu.</p> <p>W 2. Budowa i funkcje mięśni szkieletowych, procesy energetyczne podczas skurczu mięśniowego i wysiłku fizycznego</p> <p>W 3. Fizjologiczne przystosowanie do wysiłku i treningu - czynność układu krążenia i układu oddechowego podczas wysiłku fizycznego</p> <p>W 4. Fizjologiczne przystosowanie do wysiłku i treningu - gospodarka hormonalna przy wysiłku fizycznym.</p> <p>W 5. Trening sportowy - rodzaje, okresy, fazy. Strategie treningowe w różnych dyscyplinach. Wydolność, zmęczenie i wypoczynek w wysiłku fizycznym.</p> <p>W6. Wpływ środowiska zewnętrznego na czynności fizjologiczne w czasie wysiłku fizycznego. Trening w warunkach ekstremalnych.</p> <p>W 7. Zasady racjonalnego żywienia w różnych dyscyplinach sportu</p> <p>W 8. Suplementy diety dla sportowców</p> <p>W 9. Dozwolone metody wspomagania wydolności fizycznej w sporcie wyczynowym.</p> <p>W 10. Problem dopingu w sporcie wyczynowym. Niedozwolone substancje poprawiające wydolność fizyczną</p>	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poradnictwo dietetyczne - rola dietetyka sportowego. Metody pomiaru dobowego i treningowego wydatku energetycznego sportowców. 2. Metody oceny sposobu żywienia, stanu odżywienia i monitoringu medycznego sportowców. 3. Żywnie w różnych dyscyplinach sportu - aktualne zalecenia. Energia i makroskładniki diety. 4. Żywnie w różnych dyscyplinach sportu - aktualne zalecenia. Witaminy i przeciwutleniacze. 5. Żywnie w różnych dyscyplinach sportu - aktualne zalecenia. Woda i składniki mineralne, równowaga kwasowo-zasadowa w organizmie. 6. Plany suplementacyjne - preparaty energetyczne. 7. Plany suplementacyjne ukierunkowane na przyrost masy mięśniowej - preparaty proteinowe. 8. Suplementy diety dla sportowców - napoje sportowe i legalne stymulanty. 9. Suplementy diety dla sportowców - preparaty regulujące masę ciała, antyoksydanty i chondroprotektory substancje funkcjonalne. 10. Wybrane aspekty żywienia w różnych dyscyplinach sportowych 	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Metoda problemowa, Metoda projektów, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	40.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku	60.00%

Wymagania wstępne

Żywienie człowieka, podstawy anatomii i fizjologii żywienia, podstawy dietetyki



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Kulturowe uwarunkowania żywienia i dietyki Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietyki	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M4B.5e8ad4c1c82c1.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest umożliwienie studentom zapoznania się z materiałem dotyczącym kulturowych uwarunkowań żywienia i dietyki. Program wykładów obejmuje zagadnienia związane z tym przedmiotem, w tym m.in.: rys historyczny dotyczący wcześniejszych poglądów na temat kulturowych uwarunkowań żywienia; zakazy i tabu żywieniowe; kształtowanie postaw żywieniowych przez kulturę i religię; zachowania żywieniowe w kuchniach narodowych i regionalnych; piramidy dietetyczne jako wynik świadomego wyboru lub zamieszkania w określonym regionie świata; mody żywieniowe w kontekście kulturowym; postrzeganie dietyki i aktywności ruchowej w aspekcie kulturowym; postawy konsumenckie a rynek usług gastronomicznych i turystyka kulinarna; dziedzictwo kulinarne jako atrakcja turystyczna.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
-----	-------------------------------	-------------------------------	--------------------

Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Student zna i rozumie zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych	NŹD_P7S_WG07	Zaliczenie pisemne
W2	Student zna i rozumie aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka	NŹD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Absolwent potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem prawa autorskiego	NŹD_P7S_UW02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U2	Absolwent potrafi dobrać surowce oraz techniki i technologie w celu podniesienia jakości żywności oraz żywienia człowieka	NŹD_P7S_UW06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Absolwent jest gotów do demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro	NŹD_P7S_KO05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	10	
Gromadzenie i studiowanie literatury	5	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 25	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 10	ECTS 0.4

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	Wykład 1	Rys historyczny kulturowych uwarunkowań żywienia	Wykład
	Wykład 2	Zakazy i tabu żywieniowe jako zjawisko globalne	
	Wykład 3	Rola kultury i religii w kształtowaniu postaw żywieniowych	
	Wykład 4	Obyczajowość a zachowania żywieniowe w wybranych kuchniach narodowych i regionalnych	
	Wykład 5	Postawy żywieniowe i piramidy dietetyczne jako efekt indywidualnych wyborów oraz regionu geograficznego	
	Wykład 6	Mody żywieniowe jako zjawisko kulturowe – dawniej i współcześnie	
	Wykład 7	Wybrane czynniki społeczne i psychologiczne jako determinanty sposobu odżywiania	
	Wykład 8	Kulturowe postrzeganie diety oraz form aktywności ruchowej	
	Wykład 9	Żywieniowe postawy konsumenckie na rynku usług gastronomicznych i w ramach turystyki kulinarnej	
	Wykład 10	Dziedzictwo kulinarne jako atrakcja turystyczna	

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach	100.00%



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Produkcja potraw i posiłków dietetycznych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NZD00S.M4B.1930.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	w stopniu zaawansowanym metody obróbki kulinarnej stosowane w produkcji posiłków w wybranych dietach i jednostkach chorobowych.	NŹD_P7S_WG09	Zaliczenie pisemne
W2	skład oraz wartość energetyczną odżywczą produktów spożywczych stosowanych w żywieniu dietetycznym.	NŹD_P7S_WG09	Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	dobierać produkty spożywcze oraz metody obróbki kulinarnej zgodnie z zasadami obowiązującymi w wybranych dietach i jednostkach chorobowych.	NŹD_P7S_UW06	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U2	zaplanować jadłospis zgodny z zasadami konkretnej diety oraz praktycznie wykonać potrawy i posiłki dietetyczne oraz ocenić ich wartość odżywczą i cechy organoleptyczne	NŹD_P7S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U3	współdziałać i pracować w grupie, ze świadomością odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania	NŹD_P7S_UU10	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystania wiedzy z zakresu dietetyki w planowaniu i wykonaniu wskazanych posiłków.	NŹD_P7S_KK02	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Dyskusja, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń	100.00%

Wymagania wstępne

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



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Praktyka żywieniowo-dietetyczna II Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M4B.5df0eb90ebe4f.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Praktyka ma istotne znaczenie w zapoznaniu się z i zdobyciem wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy w zakładach opieki zdrowotnej, żywienia indywidualnego zbiorowego i w placówkach doradztwa żywieniowo-dietetycznego
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	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; dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne / ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań, ocena dziennika praktyk, zaliczenie praktyk	NŹD_P7S_WG07, NŹD_P7S_WG09	Zaliczenie ustne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	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_P7S_UK08, NŹD_P7S_UU10, NŹD_P7S_UW04	Zaliczenie ustne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	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_P7S_KK02, NŹD_P7S_KOR6	Zaliczenie ustne

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	Celem odbycia praktyki jest zapoznanie się ze wszystkimi możliwymi aspektami działalności zakładów żywienia zbiorowego, a także indywidualnego poradnictwa żywieniowego. Student powinien także nauczyć się prowadzić dokumentację dietetyczno - żywieniową. Istotnym elementem jest nabycie umiejętności prowadzenia edukacji żywieniowej zbiorowej, a także indywidualnej w celu skutecznego wdrażania zmian nawyków żywieniowych poprawiających jakość i skuteczność wdrażania żywienia dietetycznego.	Praktyka
----	---	----------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

praktyka

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Praktyka	Zaliczenie ustne	100.00%



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Język angielski Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.MCJO.1578905468.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

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

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 22, Ćwiczenia e-learning: 8	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Zrozumieć wypowiedzi i wykłady związane ze swoim środowiskiem i kierunkiem studiów, filmy i nagrania dotyczące środowiska akademickiego i danej dziedziny nauki w zakresie wiedzy ogólnej oraz informacje ogólne związane z danym kierunkiem studiów i specjalnością. umieć przeczytać ze zrozumieniem teksty o tematyce ogólnej i popularnonaukowej związane z własnymi zainteresowaniami i kierunkiem studiów oraz publikacje dotyczące studiowanej dziedziny (pracy dyplomowej). Umieć porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane ze swoimi zainteresowaniami i kierunkiem studiów, przygotować i przedstawić ustną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów, rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź. Umieć napisać list motywacyjny, CV, odpowiedź na ofertę pracy, abstrakt, etc. Oraz przygotować opracowanie tekstowe do prezentacji ustnej.	NŹD_P7S_U009	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

Semestr 3

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	22	
Ćwiczenia e-learning	8	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	26	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 34	ECTS 1.2
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 4

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Język obcy (lektorat)	22

Ćwiczenia e-learning	8	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	26	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 34	ECTS 1.2
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Semestr 3

Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

Semestr 4

Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

Dodatkowy opis

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

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy Poziom wyjściowy

B2+ --> B1, B2



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Język niemiecki Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.MCJO.1578906661.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

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

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 22, Ćwiczenia e-learning: 8	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zrozumieć wypowiedzi i wykłady związane ze swoim środowiskiem i kierunkiem studiów, filmy i nagrania dotyczące środowiska akademickiego i danej dziedziny nauki w zakresie wiedzy ogólnej oraz informacje ogólne związane z danym kierunkiem studiów i specjalnością. umieć przeczytać ze zrozumieniem teksty o tematyce ogólnej i popularnonaukowej związane z własnymi zainteresowaniami i kierunkiem studiów oraz publikacje dotyczące studiowanej dziedziny (pracy dyplomowej). Umieć porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane ze swoimi zainteresowaniami i kierunkiem studiów, przygotować i przedstawić ustną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów, rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź. Umieć napisać list motywacyjny, CV, odpowiedź na ofertę pracy, abstrakt, etc. Oraz przygotować opracowanie tekstowe do prezentacji ustnej.	NŹD_P7S_U009	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

Semestr 3

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	22	
Ćwiczenia e-learning	8	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	8	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 42	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 34	ECTS 1.2
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 4

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Język obcy (lektorat)	22

Ćwiczenia e-learning	8	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	36	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 70	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 34	ECTS 1.2
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Semestr 3

Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

Semestr 4

Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

Dodatkowy opis

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

Weryfikacja efektów uczenia się

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

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy Poziom wyjściowy

B2+ --> B1, B2



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Język francuski Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.MCJO.1578906037.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

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

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 22, Ćwiczenia e-learning: 8	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zrozumieć wypowiedzi i wykłady związane ze swoim środowiskiem i kierunkiem studiów, filmy i nagrania dotyczące środowiska akademickiego i danej dziedziny nauki w zakresie wiedzy ogólnej oraz informacje ogólne związane z danym kierunkiem studiów i specjalnością; przeczytać ze zrozumieniem teksty o tematyce ogólnej i popularnonaukowej związane z własnymi zainteresowaniami i kierunkiem studiów oraz publikacje dotyczące studiowanej dziedziny (pracy dyplomowej); porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane ze swoimi zainteresowaniami i kierunkiem studiów, przygotować i przedstawić ustną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów, rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź; napisać list motywacyjny, CV, odpowiedź na ofertę pracy, abstrakt, etc. oraz przygotować opracowanie tekstowe do prezentacji ustnej.	NŻD_P7S_U009	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

Semestr 3

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	22	
Ćwiczenia e-learning	8	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	56	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 90	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 34	ECTS 1.2
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 4

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Język obcy (lektorat)	22

Ćwiczenia e-learning	8	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Semestr 3

Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

Semestr 4

Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

Dodatkowy opis

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

Weryfikacja efektów uczenia się

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

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy Poziom wyjściowy

B2+ --> B1, B2



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Język hiszpański Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.MCJO.1578906405.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

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

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 22, Ćwiczenia e-learning: 8	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Zrozumieć wypowiedzi i wykłady związane ze swoim środowiskiem i kierunkiem studiów, filmy i nagrania dotyczące środowiska akademickiego i danej dziedziny nauki w zakresie wiedzy ogólnej oraz informacje ogólne związane z danym kierunkiem studiów i specjalnością. umieć przeczytać ze zrozumieniem teksty o tematyce ogólnej i popularnonaukowej związane z własnymi zainteresowaniami i kierunkiem studiów oraz publikacje dotyczące studiowanej dziedziny (pracy dyplomowej). Umieć porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane ze swoimi zainteresowaniami i kierunkiem studiów, przygotować i przedstawić ustną prezentację na temat związany ze swoim kierunkiem studiów, rozpoznawać najczęściej popełniane przez siebie błędy i kontrolować swoją wypowiedź. Umieć napisać list motywacyjny, CV, odpowiedź na ofertę pracy, abstrakt, etc. Oraz przygotować opracowanie tekstowe do prezentacji ustnej.	NŻD_P7S_U009	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

Semestr 3

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 4

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	22	
Ćwiczenia e-learning	8	

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Semestr 3

Metody nauczania:

Analiza tekstów, Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja	80.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	20.00%

Semestr 4**Metody nauczania:**

Analiza tekstów, Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

Dodatkowy opis

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

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy Poziom wyjściowy

B2+ --> B1, B2



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Żywienie kliniczne II Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M4B.5df0eb912781a.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 20, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Poznanie interpretacji badań laboratoryjnych
C2	Zapoznanie z zasadami leczenia dietetycznego pacjentów zakwalifikowanych do operacji bariatycznych, z zaburzeniami odżywiania, nieswoistymi chorobami zapalnymi jelit, układu rozrodczego, z alergiami i nietolerancjami pokarmowymi oraz rzadkimi chorobami metabolicznymi
C3	Poznanie specyfiki leczenia zaburzeń odżywiania.
C4	Zrozumienie stosowania terapii żywieniowej w jednostkach klinicznych

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
-----	-------------------------------	-------------------------------	--------------------

Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w stopniu zaawansowanym wybrane pojęcia i mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie żywienia człowieka i dietetyki	NŹD_P7S_WG01	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W2	objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia	NŹD_P7S_WG06	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki oraz technologii żywności z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii	NŹD_P7S_UK08	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji
U2	planować ścieżkę własnego rozwoju naukowego i zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i aktualizowania wiedzy związanej z wykonywanym zawodem	NŹD_P7S_UU11	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
U3	w stopniu zaawansowanym możliwości wykorzystania różnych metod oceny stanu odżywienia i stanu zdrowia człowieka	NŹD_P7S_UW03	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych	NŹD_P7S_KOR6	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
K2	wykorzystania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NŹD_P7S_KK02	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	20

Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie prezentacji/referatu	5	
Przygotowanie do zajęć	5	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Udział w egzaminie	2	
Konsultacje	2	
Przygotowanie do ćwiczeń	6	
Przygotowanie raportu	5	
Przeprowadzenie badań literaturowych	5	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 90	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 54	ECTS 2.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 35	ECTS 1.2

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	<p>1. Operacje bariatryczne - definicja, podział, wskazania. Rola zespołu żywieniowego w operacjach bariatrycznych.</p> <p>2. Epidemiologia, objawy i leczenie chorób układu oddechowego. Zalecenia żywieniowe w chorobach układu oddechowego.</p> <p>3. Epidemiologia, objawy i leczenie chorób układu moczowo-płciowego. Zalecenia żywieniowe w chorobach układu moczowo-płciowego. Choroby nerek.</p> <p>4. Nieswoiste choroby zapalne jelit (choroba Lesniewskiego-Crohna, wrzodziejące zapalenie jelita grubego) - epidemiologia, objawy, leczenie farmaceutyczne, leczenie biologiczne. Zalecenia żywieniowe w nieswoistych chorobach zapalnych jelit</p> <p>5. Zespół jelita nadwrażliwego- epidemiologia, rozpoznanie, leczenie farmakologiczne i dietetyczne.</p> <p>6. Nadczynność i niedoczynność tarczycy. Choroba hashimoto. Nowotwory tarczycy.</p> <p>7. Choroby neurodegeneracyjne (choroba Alzheimera, choroba Parkinsona - występowanie, zasady postępowania farmakologicznego i dietetycznego. Padaczka lekooporna.</p> <p>8. Choroby spichrzeniowe glikogenu (glikogenozy) - epidemiologia, klasyfikacja, obraz kliniczny, zalecenia dietetyczne.</p> <p>9. Zaburzenia przemiany tłuszczów (lipidozy) - epidemiologia, obraz kliniczny, postępowanie dietetyczne.</p> <p>10. Zaburzenia przemiany białek i aminokwasów - epidemiologia, obraz kliniczny, postępowanie dietetyczne.</p> <p>11. Epidemiologia chorób alergicznych w Polsce i na świecie. Terminologia alergologiczna. Rodzaje alergenów (pokarmowe, wziewne, kontaktowe, infekcyjne), źródła alergenów, częstość występowania poszczególnych alergii. Podział i omówienie typów reakcji. Stany zagrożenia życia: anafilaksja, obrzęk Quinkiego.</p> <p>12. Alergie pokarmowe - epidemiologia, rozpoznanie. Wielka ósemka alergenów pokarmowych. Patomechanizm i definicja reakcji krzyżowych. Przykłady reakcji z udziałem alergenów pokarmowych.</p> <p>13. Nietolerancje pokarmowe - definicja, rozpoznanie, leczenie farmakologiczne i dietetyczne. Nietolerancje pokarmowe węglowodanów.</p> <p>14. Gluten - definicja, występowanie, rola w żywieniu człowieka. Nietolerancje glutenu (celiakia, sprue) w różnych grupach wiekowych. Epidemiologia, rozpoznanie i leczenie nietolerancji glutenu. Nietolerancja glutenu a współwystępowanie innych jednostek chorobowych.</p> <p>15. Leczenie żywieniowe w pediatrii.</p>	Wykład
----	--	--------

2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zalecenia żywieniowe i układanie jadłospisów dla pacjentó bariatrycznych. 2. Układanie jadłospisów dla chorych z chorobami układu oddechowego. 3. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w chorobach układu moczowo-płciowego, w tym w chorobach nerek. 4. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w nieswoistych chorobach zapalnych jelit. Układanie zaleceń w zespole jelita nadwrażliwego. 5. Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych w chorobach tarczycy. 6. Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych w chorobach neurodegeneracyjnych i padaczce lekoopornej. Dieta ketogenna. 7. Układanie zaleceń żywieniowych i planó żywieniowych dla chorych z chorobami spichrzeniowymi glikogenu. Układanie jadłospisów i planó żywieniowych dla chorych z zaburzeniami wchłaniania tłuszczów i kwasów tłuszczowych. 8. Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla chorych z fenyloketonurią. Układanie zaleceń żywieniowych dla innych zaburzeń wchłaniania białek i aminokwasów. 9. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w alergiach pokarmowych w różnych grupach wiekowych. 10. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w nietolerancjach pokarmowych. Układanie jadłospisów i zaleceń żywieniowych w nietolerancji glutenu. 	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Metoda problemowa, Metoda projektów, Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia, blended learning, możliwa metoda nauczania: zdalna i/lub hybrydowa

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	60.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku	40.00%

Wymagania wstępne

żywienie człowieka, fizjologia i anatomia człowieka, żywienie kliniczne I



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Clinical nutrition II Educational subject description sheet

Basic information

Field of study Human Nutrition and Dietetics	Education cycle 2021/22
Speciality -	Subject code WBiNoZNZDS.M4BO.5df0eb91325c1.21
Department The Faculty of Biotechnology and Food Science	Lecture languages English
Study level Second-cycle programme	Mandatory optional
Study form Full-time	Block major subjects (conducted) in foreign languages
Education profile General academic	Subject related to scientific research Yes
	Subject shaping practical skills No

Period Semester 3	Examination exam	Number of ECTS points 3.0
	Activities and hours lecture: 20, laboratory classes: 30	

Goals

C1	Understanding the interpretation of laboratory tests
C2	Acquainted with the principles of dietary treatment of patients qualified for bariatric surgery, with eating disorders, inflammatory bowel disease, reproductive system, food allergies and intolerances, and rare metabolic diseases
C3	Understanding the specificity of treatment of eating disorders
C4	Understanding the use of nutritional therapy in clinical units

Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
------	----------------------	---------	---------------------

Knowledge - Student knows and understands:			
W1	at an advanced level selected concepts and mechanisms related to health and its protection in the field of human nutrition and dietetics	NŽD_P7S_WG06	written exam, project, observation of student's work, active participation, report, presentation, test, participation in discussion, performing tasks, case study
W2	symptoms and causes of diet-related diseases and methods of their treatment	NŽD_P7S_WG01	written exam, project, observation of student's work, report, test, case study
Skills - Student can:			
U1	communicate with specialists in the field of human nutrition and dietetics as well as food technology using specialized terminology	NŽD_P7S_UK08	written exam, project, observation of student's work, active participation, report, presentation, test, participation in discussion, performing tasks, case study
U2	plan the path of their own scientific and professional development, understand the need for lifelong learning and updating knowledge related to their profession	NŽD_P7S_UU11	written exam, observation of student's work, active participation, report, test, participation in discussion, performing tasks, case study
U3	at an advanced level, the possibility of using various methods for assessing nutritional status and human health	NŽD_P7S_UW03	written exam, project, observation of student's work, active participation, report, presentation, test, participation in discussion, performing tasks, case study
U4	use a foreign language at B2+ or higher level of the Common European Framework of Reference for Languages in the scope of specialist terminology	NŽD_P7S_UO09	written exam, active participation, participation in discussion, performing tasks
Social competences - Student is ready to:			
K1	compliance with the principles of professional ethics, including liability for the effects of applied therapies, education and other activities related to the profession of a nutritionist and the requirements of this from others	NŽD_P7S_KOR6	written exam, project, observation of student's work, active participation, report, presentation, test, participation in discussion, performing tasks, case study

K2	use of knowledge in the field of human nutrition and dietetics in solving professional problems	NŽD_P7S_KK02	written exam, project, observation of student's work, active participation, report, presentation, test, participation in discussion, performing tasks, case study
----	---	--------------	---

Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*
lecture	20
laboratory classes	30
presentation/report preparation	6
lesson preparation	8
exam / credit preparation	7
exam participation	2
consultations	2
class preparation	5
report preparation	5
literature study	5
Student workload	Hours 90
	ECTS 3.0
Workload involving teacher	Hours 54
	ECTS 2.0
Practical workload	Hours 35
	ECTS 1.2

* hour means 45 minutes

Study content

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

1.	<p>1. Bariatric operations - definition, subdivision, indications. The role of the nutritional team in bariatric treatment.</p> <p>2. Epidemiology, symptoms and treatment of respiratory disease. Nutritional recommendations in the respiratory system.</p> <p>3. Epidemiology, symptoms and treatment of genitourinary system disease. Nutritional recommendations of the genitourinary system. Kidney disease.</p> <p>4. Non-specific inflammatory bowel disease (Crohn disease, ulcerative colitis) - epidemiology, symptoms, pharmacological and biological treatment. Nutritional recommendations in non-specific inflammatory bowel disease.</p> <p>5. Irritable bowel syndrome - epidemiology, diagnosis, pharmacological and dietary treatment. FoodMap Diet.</p> <p>6. Hyperthyroidism and hypothyroidism. hashimoto's disease. Thyroid cancer.</p> <p>7. Neurodegenerative diseases (Alzheimer's disease, Parkinson's disease) - occurrence, symptoms, principles of pharmacological and dietary treatment.</p> <p>8. Glycogen storage diseases - epidemiology, classification, clinical picture, dietary treatment.</p> <p>9. Changes in fat metabolism - epidemiology, classification, clinical picture, dietary treatment.</p> <p>10. Disorders of protein and amino acids metabolism - epidemiology, clinical picture, dietary treatment</p> <p>11. Epidemiology of allergic diseases. Allergology terminology. Types of allergens (food, inhalation, contact, infectious), sources of allergens, frequency of individual allergies. Types of allergy reaction. Anaphylaxis, Quince's oedema.</p> <p>12. Food allergies - epidemiology, diagnosis. Main eight food allergens. Pathomecganism and definition of cross-reactions. Examples of reactions involving food allergens.</p> <p>13. Food intolerance - definition, diagnosis, pharmacological and dietary treatment. Food intolerances of carbohydrates.</p> <p>14. Gluten - definition, occurrence, role in human nutrition. Gluten intolerance (celiac diseases, sprue). Epidemiology, diagnosis and treatment of gluten intolerance. Gluten intolerance and other diseases.</p> <p>15. Nutritional treatment in paediatrics.</p>	lecture
----	--	---------

2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Planning dietary treatment and nutritional recommendations for bariatric patients. 2. Planning dietary treatment for patients with respiratory diseases. 3. Planning dietary treatment and nutritional recommendations in diseases of the genitourinary system and kidney diseases. 4. Planning dietary treatment and nutritional recommendations in non-specific inflammatory bowel diseases and nutritional recommendations in the hypersensitive bowel syndrome. 5. Planning a diet and nutritional recommendations in thyroid disease. 6. Planning a diet for people with neurological diseases and drug-resistant epilepsy. Ketogenic diet. 7. Planning a diet and nutritional recommendations for patients with glycogen storage disease. Nutritional recommendations for patients with impaired absorption of fats and fatty acids. 8. Planning a diet for patients with phenylketonuria. Planning the nutritional recommendations in other diseases in the absorption of proteins and amino acids. 9. Planning a diet and nutritional recommendations in food allergies in different age groups. 10. Planning a diet and nutritional recommendations for patients with carbohydrate intolerance. Diet and nutritional recommendations in gluten intolerance. 	laboratory classes
----	--	--------------------

Course advanced

Teaching methods:

case analysis, foreign language (conversation classes), problem-solving method, project-based learning (PBL), presentation / demonstration, teamwork, computer lab/laboratory, discussion, lecture, classes, blended learning

Activities	Examination methods	Percentage in subject assessment
lecture	written exam	60.00%
laboratory classes	project, observation of student's work, active participation, report, presentation, test, participation in discussion, performing tasks, case study	40.00%



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Dietoterapia w geriatrici Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M4B.5e8ad4c23b694.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest poznanie pojęcia patologicznego starzenia się organizmu. Wiedza o zmianach chorobowych w różnych układach i narządach organizmu ludzkiego będących konsekwencją wielu chorób. Poznanie czynników wpływających na przyspieszone starzenie się organizmu.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	zaawansowana wiedzę o dyskutowanych w literaturze problemach geriatrycznych sprzyjających patologii starzenia się organizmu	NŻD_P7S_WG01	Aktywność na zajęciach, Prezentacja

Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować postępowanie żywieniowe u osób starszych z uwzględnieniem ich potrzeb żywieniowych związanych z chorobą	NŻD_P7S_UW02	Aktywność na zajęciach, Prezentacja
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny sposobu żywienia ludzi w wieku starszym w aspekcie rozwoju zmian chorobowych	NŻD_P7S_KK01	Aktywność na zajęciach, Prezentacja

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia laboratoryjne	15	
Przygotowanie prezentacji/referatu	5	
Przygotowanie do ćwiczeń	5	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 25	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 15	ECTS 0.6
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 15	ECTS 0.6

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	1. Patologia procesów starzenia się w aspekcie potrzeb żywieniowych. 2. Zasady przygotowania posiłków z uwzględnieniem aktualnego stanu zdrowia oraz procesów patologicznych związanych z rozwojem chorób (np. neurodegeneracyjnych) 3. Zapobieganie konsekwencjom zdrowotnym poprzez optymalizację diety w różnych stanach chorobowych (np. cukrzyca, miażdżyca) 4. Opracowanie materiałów edukacyjnych o żywieniowych przyczynach chorób w wieku starszym.	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Praca w grupie, Dyskusja

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Aktywność na zajęciach, Prezentacja	100.00%

Wymagania wstępne

żywienie człowieka I, żywienie człowieka II,



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Produkty funkcjonalne w żywieniu osób starszych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NZD00S.M4B.3153.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest poznanie pojęcia fizjologiczne starzenie się organizmu. Wiedza o zmianach w różnych układach i narządach organizmu ludzkiego będących konsekwencją wieku. Poznanie czynników wpływających na optymalne starzenie się organizmu.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	zaawansowana wiedzę o procesach fizjologicznych zachodzących w układach i narządach starzejącego się organizmu	NŻD_P7S_WG01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja

W2	zaawansowana wiedzę o procesach fizjologicznych zachodzących w układach i narządach starzejącego się organizmu	NŻD_P7S_WG01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować postępowanie żywieniowe u osób starszych z uwzględnieniem ich potrzeb fizjologicznych	NŻD_P7S_UK08	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	prowadzenia działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości żywienia ludzi w wieku starszym	NŻD_P7S_KK02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia laboratoryjne	15	
Przygotowanie prezentacji/referatu	5	
Przygotowanie do ćwiczeń	5	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 25	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 15	ECTS 0.6
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 15	ECTS 0.6

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	1. Fizjologia procesów starzenia się w aspekcie potrzeb żywieniowych. Piramida żywienia dla osób starszych (NCEŻ) 2. Zasady żywienia osób starszych (np. witamina D, woda). Zasady przygotowania posiłków z uwzględnieniem aktualnego stanu zdrowia. 3. Najczęstsze błędy w żywieniu osób starszych. Ich konsekwencje zdrowotne i możliwości zapobiegania. 4. Opracowanie materiałów edukacyjnych o prawidłowym żywieniu dla osób starszych	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Praca w grupie, Dyskusja, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja	100.00%

Wymagania wstępne

żywienie człowieka I, żywienie człowieka II,



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Biotechnologiczne metody produkcji żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NZD00S.M4B.0264.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Program wykładów umożliwi zapoznanie studentów z dziedziną jaką jest biotechnologia i jej obszary. Obejmuje podstawowe zagadnienia związane z wykorzystaniem drobnoustrojów przemysłowych. W treści wykładów zawarte są informacje dotyczące pozyskiwania i doskonalenia szczepów. Program wykładów zawiera opis biotechnologii wybranych dodatków konsumpcyjnych.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	podstawy procesów biotechnologicznych, potrafi opisać typowe technologie prowadzące do otrzymania różnych bioproduktów; potrafi wskazać biotechnologiczne metody utylizacji produktów odpadowych	NŻD_P7S_WG04, NŻD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	potrafi ocenić produkt żywnościowy pod względem sensorycznym, fizykochemicznym, mikrobiologicznym i toksykologicznym	NŻD_P7S_UW04	Aktywność na zajęciach
U2	potrafi opracować wyniki analiz; przygotować i zreferować raport	NŻD_P7S_UK07, NŻD_P7S_UK08	Aktywność na zajęciach
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności, ma świadomość postępu oraz zmian zachodzących w dyscyplinie technologia żywności i żywienie człowieka	NŻD_P7S_KK01	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Udział w egzaminie	1	
Konsultacje	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 28	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 18	ECTS 0.7

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	<p>Biotechnologia żywności – obecny stan oraz możliwości rozwoju.</p> <p>Drobnoustroje przemysłowe: izolacja, doskonalenie, utrwalanie i przechowywalność szczepów.</p> <p>Podstawowe operacje i procesy biotechnologiczne stosowane w otrzymywaniu i podnoszeniu funkcjonalności żywności.</p> <p>Podstawy otrzymywania produktów biotechnologicznych istotnych w profilaktyce chorób dietozależnych.</p> <p>Preparaty enzymatyczne – otrzymywanie, oczyszczanie i szerokie zastosowanie w produkcji żywności.</p> <p>Procesy biosyntezy wybranych aminokwasów i witamin niezbędnych w diecie człowieka.</p> <p>Procesy biosyntezy tłuszczu mikrobiologicznego i barwników.</p> <p>Procesy biosyntezy polioli – czy słodycz może być bez wyrzeczeń?</p> <p>Biotechnologiczne możliwości modyfikacji immunologicznych i alergicznych właściwości żywności.</p> <p>Leki wytwarzane metodami biotechnologicznymi – biofarmaceutyki.</p> <p>Wykorzystanie i właściwości alg w produkcji żywności.</p> <p>Znaczenie organizmów modyfikowanych genetycznie w biotechnologii żywności i żywieniu człowieka.</p> <p>Biotechnologiczne zagospodarowanie produktów ubocznych i odpadów w produkcji żywności.</p>	Wykład
----	---	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza tekstów, Burza mózgów, Film dydaktyczny, Metoda problemowa, Dyskusja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach	100.00%

Wymagania wstępne

BIOLOGIA, CHEMIA, BIOCHEMIA, MIKROBIOLOGIA OGÓLNA



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Jadalne owady w aspekcie żywieniowym Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M4A.1588671405.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty ogólne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	umożliwienie studentom zapoznania się z materiałem dotyczącym korzyści, możliwości oraz oddziaływania owadów jadalnych na człowieka i jego środowisko
C2	analiza wartości odżywczej owadów jadalnych oraz omówienie zalet ich spożycia na podstawie przeglądu dostępnej literatury naukowej

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Student zna i rozumie budowę i właściwości składników odżywczych występujących w owadach oraz ich znaczenie	NŻD_P7S_WG09	Projekt, Prezentacja
W2	Student zna i rozumie najnowsze trendy związane z stosowaniem jadalnych owadów w żywieniu człowieka	NŻD_P7S_WG01	Projekt, Prezentacja
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi uzasadniać stosowanie innowacyjnych technologii, dobierać działania zmierzające do podniesienia jakości żywności wykorzystując jadalne owady	NŻD_P7S_UK08	Aktywność na zajęciach
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student jest gotów do wykorzystywania doniesień naukowych w rozwiązywaniu problemów związanych z innowacyjnymi sposobami odżywiania związanymi z zastosowaniem jadalnych owadów	NŻD_P7S_KK02, NŻD_P7S_KK03	Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Gromadzenie i studiowanie literatury	6	
Przygotowanie prezentacji/referatu	7	
Konsultacje	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 17	ECTS 0.6

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	<p>Historia i popularność entomofagi na świecie.</p> <p>Gatunki jadalnych owadów.</p> <p>Właściwości odżywcze różnych gatunków i różnych form rozwojowych owadów (skład ilościowy i jakościowy: białka, tłuszczu, węglowodanów, składników nieodżywczych, minerałów, witamin).</p> <p>Sposoby przyrządzania owadów.</p> <p>Aspekt ekonomiczny i środowiskowy entomofagi.</p> <p>Tabu kulturowe związane z entomofagią.</p> <p>Sposoby hodowli owadów.</p> <p>Zastosowanie owadów w żywieniu zwierząt.</p> <p>Wady i zalety entomofagi.</p>	Wykład
----	--	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza tekstów, Burza mózgów, Film dydaktyczny, Metoda problemowa, Metoda projektów, Praca w grupie, Wykład, blended learning, PBL - Problem Based learning

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Projekt, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji	100.00%

Dodatkowy opis

PBL - praca w kilkusobowych grupach, krótka prezentacja

Wymagania wstępne

Brak wymagań wstępnych



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dietoterapia w chorobach nowotworowych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M4B.5e8ad4c1a7fc2.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10, Ćwiczenia laboratoryjne: 20	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie wiedzy nt. leczenia żywieniowego w profilaktyce chorób nowotworowych oraz w trakcie leczenia i po ustąpieniu choroby nowotworowej
C2	Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studenta z aktualnym stanem wiedzy dotyczącej żywienia i profilaktyki chorób nowotworowych. Poznanie badań laboratoryjnych w diagnostyce nowotworowej.
C3	Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studenta z aktualnym stanem wiedzy dotyczącej żywienia i profilaktyki chorób nowotworowych. Poznanie badań laboratoryjnych w diagnostyce nowotworowej.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
-----	-------------------------------	-------------------------------	--------------------

Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w pogłębionym stopniu ryzyko zdrowotne związane z różnego rodzaju nietolerancjami składników pokarmowych oraz biologicznymi, chemicznymi i fizycznymi zanieczyszczeniami żywności, a także sposoby kontrolowania ich wpływu na organizm człowieka	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG06	Zaliczenie pisemne, Projekt, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W2	aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka	NŻD_P7S_WG08, NŻD_P7S_WK12	Zaliczenie pisemne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować schemat, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami diety zależnymi	NŻD_P7S_UK08, NŻD_P7S_UW03, NŻD_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne, Projekt, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U2	poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki	NŻD_P7S_UW02, NŻD_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów	NŻD_P7S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
K2	podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych, a także dbałości o prestiż i etos zawodu dietetyka	NŻD_P7S_KO04, NŻD_P7S_KOR6	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
K3	wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz zasięgnięcia opinii ekspertów	NŻD_P7S_KK02	Zaliczenie pisemne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	10	
Ćwiczenia laboratoryjne	20	
Przygotowanie prezentacji/referatu	5	
Przygotowanie do zajęć	5	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	5	
Udział w egzaminie	2	
Konsultacje	2	
Przygotowanie do ćwiczeń	5	
Przygotowanie projektu	4	
Przeprowadzenie badań literaturowych	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 34	ECTS 1.2
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 20	ECTS 0.8

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	<p>Wykład 1: Wpływ sposobu odżywiania na ryzyko rozwoju choroby nowotworowej</p> <p>Wykład 2: Planowanie żywienia i suplementacji diety w profilaktyce chorób nowotworowych</p> <p>Wykład 3: Zasady żywienia dla osób z nowotworami górnego odcinka przewodu pokarmowego</p> <p>Wykład 4: Zasady żywienia dla osób z nowotworami dolnego odcinka przewodu pokarmowego</p> <p>Wykład 5: Zasady żywienia dla osób chemioterapii i radioterapii</p> <p>Wykład 6: Zasady żywienia dla osób z niedożywieniem</p> <p>Wykład 7: Zasady żywienia dla osób z nowotworami hormonozależnymi</p> <p>Wykład 8: Zasady żywienia dla osób z nowotworami płuc</p> <p>Wykład 9: Zasady żywienia dla osób z nowotworami po resekcjach wybranych narządów</p> <p>Wykład 10: Zasady żywienia dla chorych po chorobie nowotworowej</p>	Wykład
2.	<p>Ćwiczenie 1: Planowanie żywienia i suplementacji w profilaktyce chorób nowotworowych.</p> <p>Ćwiczenie 2: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z nowotworami przewodu pokarmowego.</p> <p>Ćwiczenie 3: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób w trakcie chemioterapii.</p> <p>Ćwiczenie 4: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób w trakcie radioterapii.</p> <p>Ćwiczenie 5: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób w trakcie hormonoterapii.</p> <p>Ćwiczenie 6: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób z kacheksją nowotworową.</p> <p>Ćwiczenie 7: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla osób po resekcjach wybranych narządów.</p> <p>Ćwiczenie 8: Układanie jadłospisu i zaleceń żywieniowych dla chorych po chorobie nowotworowej.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Burza mózgów, Metoda problemowa, Metoda projektów, Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia, blended learning

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	60.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku	40.00%

Wymagania wstępne

Fizjologia, żywienie osób w różnych etapach rozwoju, żywienie kliniczne I



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Dietary therapeutics for cancer patients Educational subject description sheet

Basic information

Field of study Human Nutrition and Dietetics	Education cycle 2021/22
Speciality -	Subject code ND000000NZD00S.M4B.0469.21
Department The Faculty of Biotechnology and Food Science	Lecture languages Spanish
Study level Second-cycle programme	Mandatory optional
Study form Full-time	Block major subjects
Education profile General academic	Subject related to scientific research No
	Subject shaping practical skills Yes

Period Semester 3	Examination graded credit	Number of ECTS points 2.0
	Activities and hours lecture: 10, laboratory classes: 20	

Goals

C1	Transfer of knowledge about nutritional treatment in the prevention of cancer and during treatment and after the cessation of cancer
C2	The aim of teaching the subject is to familiarize the student with the current state of knowledge regarding nutrition and prevention of cancer. Getting to know laboratory tests in cancer diagnostics.
C3	The aim of teaching the subject is to familiarize the student with the current state of knowledge regarding nutrition and prevention of cancer. Getting to know laboratory tests in cancer diagnostics.

Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
Knowledge - Student knows and understands:			

W1	to a greater extent health risk related to various types of intolerance to nutrients and biological, chemical and physical contaminations of food, as well as ways to control their impact on the human body	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG06	written credit, project, presentation, test
W2	current problems discussed in the scientific literature in the field of food science and human nutrition	NŻD_P7S_WG08, NŻD_P7S_WK12	written credit, project, presentation, test
Skills - Student can:			
U1	plan a scheme, conduct and implement dietary management among patients with various diet-related diseases	NŻD_P7S_UK08, NŻD_P7S_UW03, NŻD_P7S_UW05	observation of student's work, active participation, case study
U2	poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki	NŻD_P7S_UW02, NŻD_P7S_UW05	observation of student's work, active participation, case study
Social competences - Student is ready to:			
K1	critically assess data and messages from various sources, and seek expert advice in the event of difficulties in solving problems yourself	NŻD_P7S_KK01	written credit, project, observation of student's work, active participation, presentation, test, case study
K2	taking actions for the social environment and fulfilling social obligations, as well as caring for the prestige and ethos of the dietician profession	NŻD_P7S_KO04, NŻD_P7S_KOR6	written credit, project, observation of student's work, active participation, presentation, test, case study
K3	use of knowledge in the field of food sciences, human nutrition and dietetics in solving professional problems and seeking expert opinions	NŻD_P7S_KK02	written credit, project, observation of student's work, active participation, presentation, test, case study

Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*
lecture	10
laboratory classes	20
lesson preparation	5
presentation/report preparation	5
exam / credit preparation	5
exam participation	2
project preparation	4
class preparation	5

Student workload	Hours 56	ECTS 2.0
Workload involving teacher	Hours 32	ECTS 1.1
Practical workload	Hours 20	ECTS 0.8

* hour means 45 minutes

Study content

No.	Course content	Activities
1.	<p>Lecture 1: Impact of diet on the risk of developing cancer</p> <p>Lecture 2: Planning nutrition and dietary supplementation for the prevention of cancer</p> <p>Lecture 3: Nutrition principles for people with upper gastrointestinal cancer</p> <p>Lecture 4: Nutrition principles for people with lower gastrointestinal cancer</p> <p>Lecture 5: Nutrition principles for chemotherapy and radiation</p> <p>Lecture 6: Nutrition principles for people with malnutrition</p> <p>Lecture 7: Nutrition principles for people with hormone-dependent cancers</p> <p>Lecture 8: Nutrition principles for people with lung cancer</p> <p>Lecture 9: Nutrition principles for people with cancer after resection of selected organs</p> <p>Lecture 10: Nutrition principles for patients after cancer</p>	lecture
2.	<p>Exercise 1: Planning nutrition and supplementation for cancer prevention.</p> <p>Exercise 2: Creating a menu and nutritional recommendations for people with gastrointestinal cancer.</p> <p>Exercise 3: Creating a menu and nutritional recommendations for people undergoing chemotherapy.</p> <p>Exercise 4: Creating a menu and nutritional recommendations for people undergoing radiation therapy.</p> <p>Exercise 5: Creating a menu and nutritional recommendations for people undergoing hormone therapy.</p> <p>Exercise 6. Creating a menu and nutritional recommendations for people with cancer cachexia.</p> <p>Exercise 7. Creating a menu and nutritional recommendations for people after resection of selected organs.</p> <p>Exercise 8. Creating a menu and nutritional recommendations for patients after cancer.</p>	laboratory classes

Course advanced

Teaching methods:

case analysis, foreign language (conversation classes), problem-solving method, project-based learning (PBL), presentation / demonstration, teamwork, computer lab/laboratory, discussion, lecture, classes, lessons on-line also

Activities	Examination methods	Percentage in subject assessment
lecture	written credit	60.00%
laboratory classes	project, observation of student's work, active participation, presentation, test, case study	40.00%

Entry requirements

Physiology, clinical nutrition I, nutrition of people at different stages of development



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Nowoczesne techniki w analizie żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M4B.5e8ad4c267f96.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10, Ćwiczenia laboratoryjne: 20	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Umożliwia studentom zapoznanie się nowoczesnymi metodami analizy żywności będącymi podstawą współczesnej dietetyki.
C2	Szeroko omawiane są metody nowoczesnej analizy żywności.
C3	Dyskutowane są różnice w budowie chemicznej analizowanych związków a możliwością ich oznaczenia.
C4	W trakcie części praktycznej studenci wykonują ilościowe i jakościowe oznaczenia tłuszczów, białek, cukrów, witamin.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
-----	-------------------------------	-------------------------------	--------------------

Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w stopniu pogłębionym zna teoretyczne podstawy metod analizy żywności.	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG03	Zaliczenie pisemne
W2	interpretacje wyników analiz zgodnie z obowiązującymi normami i dostępną wiedzą o wpływie na funkcjonowanie organizmu człowieka.	NŻD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	dobrać i wykorzystać odpowiednie analizy ilościowe a następnie interpretować i przeanalizować i na tej podstawie wnioski.	NŻD_P7S_UW03, NŻD_P7S_UW04	Zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	przestrzegania i rozwijania zasady odpowiedzialności za realizowane w zespole zadania.	NŻD_P7S_KO04	Zaliczenie pisemne
K2	krytycznej oceny odbieranych treści.	NŻD_P7S_KK01	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	10	
Ćwiczenia laboratoryjne	20	
Konsultacje	2	
Przygotowanie raportu	6	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	8	
Przygotowanie do zajęć	6	
Przygotowanie do ćwiczeń	6	
Udział w egzaminie	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 34	ECTS 1.2
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 26	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	Metody przygotowania próbek do badań laboratoryjnych. Analiza jakościowa i ilościowa. Jakościowe i ilościowe oznaczanie tłuszczów. Oznaczanie estrów metylowych kwasów tłuszczowych (FAME). Jakościowe i ilościowe oznaczanie białek. Jakościowe i ilościowe oznaczanie cukrów. Oznaczanie ergosterolu i steroli roślinnych. Oznaczanie flawonoidów i innych polifenoli. Oznaczanie witamin. Zastosowanie technik chromatograficznych do identyfikacji lotnych składników żywności.	Wykład
2.	<p>Ćwiczenie 1 Oznaczenie witaminy A i karotenu metodą spektroskopową.</p> <p>Ćwiczenie 2 Ilościowe i jakościowe oznaczanie estrów metylowych kwasów tłuszczowych (FAME).</p> <p>Ćwiczenie 3 Porównanie ilościowego oznaczenia skrobi metodą polarymetryczną i kolorymetryczną.</p> <p>Ćwiczenie 4 Chromatografia gazowa lotnych składników żywności: oznaczanie składu ziół techniką SPME (Solid Phase Microextraction).</p> <p>Ćwiczenie 5 Oznaczenie zawartości białka na podstawie widma IR.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne	50.00%

Wymagania wstępne

chemia organiczna



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Trendy w analityce żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M4B.5e8ad4c276f31.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10, Ćwiczenia laboratoryjne: 20	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Umożliwia studentom zapoznanie się z nowoczesnymi trendami w analityce żywności.
C2	Szeroko omawiane są metody nowoczesnej analizy żywności z uwzględnieniem produktów powstających w procesach zachodzących w trakcie przygotowania i przechowywania żywności.
C3	Analizowane są składniki suplementów diety oraz ich trwałość.
C4	Dyskutowane są różnice w budowie chemicznej analizowanych związków a możliwością ich oznaczenia.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
-----	-------------------------------	-------------------------------	--------------------

Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w stopniu pogłębionym zna teoretyczne zagadnienia związane z tendencjami w analityce żywności	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne
W2	wyniki analiz zgodnie z dostępną wiedzą o wpływie produktów powstających w procesach zachodzących w trakcie przygotowania i przechowywania żywności na funkcjonowanie organizmu człowieka.	NŻD_P7S_WG04	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wybrać i zastosować odpowiednie metody oznaczania produktów powstałych w wyniku procesów zachodzących podczas przygotowywania i przechowywania żywności.	NŻD_P7S_UW04	Zaliczenie pisemne
U2	analizować, interpretować wyniki analiz i formułować wnioski na tej podstawie.	NŻD_P7S_UW03	Zaliczenie pisemne
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	przestrzegać i rozwijać zasady odpowiedzialności za realizowane w zespole zadania	NŻD_P7S_KO04	Zaliczenie pisemne
K2	krytycznej oceny treści prezentowanych na wykładzie.	NŻD_P7S_KK01	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	10	
Ćwiczenia laboratoryjne	20	
Konsultacje	2	
Przygotowanie do zajęć	8	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Przygotowanie raportu	8	
Udział w egzaminie	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 34	ECTS 1.2
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 28	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Analiza składu żywności przygotowywanej tradycyjnie. Analiza składu żywności przygotowywanej przemysłowo. Analiza produktów powstałych w trakcie przechowywania tłuszczów. Jakościowe i ilościowe oznaczanie tłuszczów. Analiza produktów powstałych w trakcie obróbki i przechowywania produktów bogatych w cukry. Analiza produktów zbożowych. Oznaczanie mykotoksyn, ergosterolu. Analiza steroli roślinnych. Ilościowe i jakościowe znaczenie flawonoidów i innych polifenoli w suplementach diety. Oznaczanie witamin, makro- i mikroelementów. Zastosowanie technik chromatograficznych do identyfikacji lotnych składników żywności.	Wykład
2.	<p>Ćwiczenie 1 Oznaczenie witaminy A i karotenu w wybranych suplementach diety.</p> <p>Ćwiczenie 2 Ilościowe i jakościowe oznaczanie wielonienasyconych kwasów w suplementach diety.</p> <p>Ćwiczenie 3 Ilościowe i jakościowe oznaczenie cukrów w mleku bez laktozy.</p> <p>Ćwiczenie 4 Chromatografia gazowa lotnych składników żywności: oznaczanie składu ziół techniką SPME.</p> <p>Ćwiczenie 5 Oznaczenie zawartości białka w suplementach diety.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Metoda problemowa, Praca w grupie, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne	50.00%

Wymagania wstępne

chemia organiczna



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Trendy i mody żywieniowe Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M4B.3277.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest umożliwienie studentom zapoznania się z materiałem dotyczącym trendów i mód żywieniowych. Materiał obejmuje charakterystykę tych zjawisk występujących na świecie i w Polsce zarówno w ostatnich kilkunastu latach jak i współcześnie. Mody żywieniowe ukazane są w kontekście wiodących diet alternatywnych dominujących w ostatnich latach, zaś trendy żywieniowe przedstawione są na bazie bieżących analiz ośrodków krajowych i światowych ukazujących zauważalne zmiany w popycie i podaży surowców oraz produktów spożywczych, jak również aspektów z nimi związanych.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Absolwent zna i rozumie zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia oraz wybranych modeli zachowań prozdrowotnych	NŻD_P7S_WG07	Zaliczenie pisemne
W2	Absolwent zna i rozumie aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka	NŻD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Absolwent potrafi dobrać i wykorzystać odpowiednie techniki w żywieniu człowieka i dietetyce	NŻD_P7S_UW04	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U2	Absolwent potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki, w tym też z dziedziny nauk społecznych, z zachowaniem prawa autorskiego	NŻD_P7S_UW02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Absolwent jest gotów do demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów i grup społecznych oraz troski o ich dobro	NŻD_P7S_KO05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	10	
Gromadzenie i studiowanie literatury	5	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 25	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 10	ECTS 0.4

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	1. Charakterystyka pojęć związanych z modami żywieniowymi, dietami alternatywnymi i trendami żywieniowymi w ujęciu historycznym i współczesnym 2. Mody żywieniowe oparte na dietach niskowęglowodanowych 3. Mody żywieniowe oparte na dietach wysokobiałkowych ograniczających łatwo przyswajalne węglowodany 4. Mody żywieniowe oparte na dietach nisko- i wysokotłuszczowych 5. Mody żywieniowe oparte na dietach jednostronnych i niskokalorycznych 6. Mody żywieniowe oparte na dietach historycznych 7. Mody żywieniowe oparte na dietach orientalnych 8. Mody żywieniowe oparte na dietach zbilansowanych, lokalnych i genowych 9. Charakterystyka trendów żywieniowych ostatnich kilku lat 10. Charakterystyka aktualnych trendów żywieniowych	Wykład
----	--	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza tekstów, Film dydaktyczny, Wykład, Zajęcia praktyczne w warunkach symulacyjnych, blended learning

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach	100.00%



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Seminarium dyplomowe III Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M8B.5db97cee15d5f.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest sfinalizowanie badań dotyczących prac magisterskich, opracowanie przez studentów dokumentacji wynikowej oraz jej prezentacja, a także odniesienie uzyskanych wyników do danych literaturowych.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	zasady tworzenia pracy magisterskiej z uwzględnieniem zasady ochrony własności intelektualnej	NŹD_P7S_WG08, NŹD_P7S_WK10	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji

W2	różne bazy danych i informacji naukowych dotyczące żywienia człowieka i dietetyki	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG08	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	formułować hipotezę badawczą oraz wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł bibliograficznych z zachowaniem prawa autorskiego	NŻD_P7S_UK07, NŻD_P7S_UW02	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji
U2	określić związek sposobu żywienia ze zdrowiem człowieka oraz zidentyfikować błędy żywieniowe, wskazać działania korygujące i profilaktyczne na podstawie studiowanej literatury	NŻD_P7S_UK08, NŻD_P7S_UW05	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji
U3	komunikować się z specjalistami z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, brać udział w dyskusji i uzasadniać swoje stanowisko	NŻD_P7S_UK08	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i informacji pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KK02	Prezentacja, Udział w dyskusji
K2	pogłębiania świadomości etycznej odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych i wykonywanie zawodu specjalisty z zakresu żywienia człowieka i dietetyki	NŻD_P7S_KOR6	Prezentacja, Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Seminarium	30	
Przygotowanie prezentacji/referatu	5	
Konsultacje dotyczące pracy dyplomowej	15	
Gromadzenie i studiowanie literatury	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 45	ECTS 1.7

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	Zasady opracowania wyników badań naukowych z uwzględnieniem statystycznego opracowania wyników Zasady prezentacji wyników badań naukowych Prezentowanie przez studentów wynikowej części praktycznej pracy magisterskiej, formułowanie wniosków oraz dyskusja otrzymanych wyników.	Seminarium
----	--	------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Dyskusja, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Seminarium	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji	100.00%

Wymagania wstępne

Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, Żywnienie zbiorowe, Dietetyka



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Formy ochrony własności intelektualnej i przemysłowej Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M8HS.5df0eb548ac59.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Absolwent zna i rozumie pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz zasady korzystania z zasobów informacji patentowej	NŻD_P7S_WK10	Aktywność na zajęciach

Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Absolwent potrafi poszukiwać, analizować i w sposób twórczy i krytyczny wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych, w tym prawa autorskiego	NŻD_P7S_UW02	Aktywność na zajęciach
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Absolwent jest gotów do uwzględniania priorytetów służących realizacji zadań własnych i zleconych oraz prawnej ochrony własności intelektualnej i przemysłowej oraz praw pokrewnych	NŻD_P7S_KK01	Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Dyskusja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Aktywność na zajęciach	100.00%



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Pracownia magisterska II Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M8B.1589662081.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 60	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest realizacja przez studentów celów pracy dyplomowej za pomocą odpowiednio dobranej aparatury badawczej z zakresu żywienia człowieka i dietetyki. Przedmiot jest dostosowany indywidualnie dla każdego studenta.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	zasady planowania badań, a także narzędzia oraz techniki stosowane w badaniach z zakresu żywienia człowieka i dietetyki.	NŻD_P7S_WG02, NŻD_P7S_WG04, NŻD_P7S_UW01	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W2	w pogłębionym stopniu ryzyko zdrowotne związane z różnego rodzaju nietolerancjami składników pokarmowych oraz biologicznymi, chemicznymi i fizycznymi zanieczyszczeniami żywności, a także sposoby kontrolowania ich wpływu na organizm człowieka	NŻD_P7S_WG06	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W3	aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG08	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W4	rozumie dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne	NŻD_P7S_WK12	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować i przeprowadzić badania z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz wdrożyć odpowiednie postępowanie dietetyczne	NŻD_P7S_UW03, NŻD_P7S_UW05	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U2	zastosować zaawansowane techniki i narzędzia stosowane w badaniach z zakresu żywienia człowieka i dietetyki	NŻD_P7S_UW03, NŻD_P7S_UW04	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
U3	komunikować się ze specjalistami z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, brać udział w dyskusji i uzasadniać swoje stanowisko	NŻD_P7S_UK08	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny informacji pochodzących z różnych źródeł, wykorzystania posiadanej wiedzy w rozwiązywaniu problemów zawodowych i zasięgnięcia opinii ekspertów oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KK02	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
K2	do demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro	NŻD_P7S_KO05	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
K3	podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych, a także dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka	NŻD_P7S_KK03, NŻD_P7S_KO04	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku

Bilans punktów ECTS

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

Przygotowanie do zajęć	5	
Konsultacje dotyczące pracy dyplomowej	5	
Przeprowadzenie badań	20	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 90	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 65	ECTS 2.3
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 80	ECTS 3.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Zagadnienia związane z realizacją pracy magisterskiej w dziedzinie żywienia człowieka i dietetyki. Reguły opracowania pracy magisterskiej, obowiązujące w tym zakresie przepisy prawa na poziomie krajowym oraz przepisy i zasady na poziomie uczelnianym. Opracowanie celu pracy, części teoretycznej i metodycznej przygotowywanych przez studentów prac magisterskich. Kształcenie praktycznych umiejętności analizowania faktów i cytowania literatury. Praktyczne zastosowanie i przedstawienie metod badawczych stosowanych we własnych pracach magisterskich	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Metoda problemowa, Praca w grupie, Udział w badaniach, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku	100.00%

Wymagania wstępne

Kliniczny zarys chorób, Żywność kliniczna, Dietetyka i żywność zbiorowa, metodologia i planowanie badań żywieniowych, technologia żywności



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Etyka w zawodzie dietetyka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M8HS.5e8ad4c2bbd2b.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obowiązkowość Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem nauczania przedmiotu jest wyposażenie studenta w podstawową wiedzę z zakresu etyki, zorientowaną na aspekty antropologiczne.
C2	Student będzie dostrzegał sytuacje stanowiące problem natury moralnej, będzie podejmował ich analizę, dążąc do rozwiązania w oparciu o logiczną argumentację; podejmie współpracę z zespołem terapeutycznym w oparciu o zasady etyki; podejmie pracę z pacjentem/klientem zgodnie z zasadami etyki; będzie odczuwał potrzebę kształtowania swej postawy moralnej.
C3	Zapoznanie studenta z zasadami etyki dietetyka i medycznej i ich praktyczne zastosowanie. Kształtowanie tolerancyjnej postawy studenta dążącej do samodoskonalenia się w aspekcie moralnym

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Uwarunkowania etyczne, ekonomiczne, prawne i społeczne związane zawodem dietetyka	NŹD_P7S_WK10	Zaliczenie ustne
W2	dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne	NŹD_P7S_WK12	Zaliczenie ustne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Komunikować się ze specjalistami z dziedziny technologii żywności oraz jednostkami i grupami społecznymi w aspekcie żywienia człowieka, promocji zdrowia, przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko	NŹD_P7S_UW02	Zaliczenie ustne
U2	Współdziałać i pracować w grupie, kierować zespołem ludzkim i być świadomym odpowiedzialności za wspólne realizowane działania	NŹD_P7S_UU10	Zaliczenie ustne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych	NŹD_P7S_KO04	Zaliczenie ustne
K2	przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej i podejmowania działań na rzecz przestrzegania tych zasad	NŹD_P7S_KOR6	Zaliczenie ustne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	10	
Przygotowanie do zajęć	5	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Udział w egzaminie	2	
Konsultacje	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 29	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 14	ECTS 0.5

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	<p>Wykład. 1: Etyka – wprowadzenie: przedmiot etyki, podstawowe pojęcia, podział.</p> <p>Wykład. : Etyka ogólna a etyka zawodowa.</p> <p>Wykład. 3: Wybrane szkoły filozoficzno-etyczne.</p> <p>Wykład. 4: Dojrzewanie do wartości wg Lawrence’a Kohlberga</p> <p>Wykład. 5: Zasady etyki medycznej (wg Childressa i Beauchampa)</p> <p>Wykład. 6: Idea tolerancji a praca dietetyka: religijne i kulturowe odrębności dietetyczne pacjenta/klienta</p> <p>Wykład. 7: Bioetyka – wprowadzenie; wybrane procedury medyczne i ich ujęcie w aspekcie moralności</p> <p>Wykład. 8: Etyka badań naukowych</p> <p>Wykład. 9: Problem/dylemat moralny w pracy dietetyka – analiza w oparciu o logiczne argumenty i wybrane teorie etyczne.</p> <p>Wykład. 10: Przestrzeganie praw pacjenta jako powinność moralna dietetyka</p>	Wykład
----	--	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, blended learning

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie ustne	100.00%

Wymagania wstępne

Etyka zawodowa, Etyka w pracy dietetyka i terapeuty, Wprowadzenie do ustawodawstwa związanego z prowadzeniem własnej praktyki dietetycznej



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Metody statystyczne w żywieniu Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NZD00S.M8B.1271.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	w stopniu pogłębionym zasady planowania i metody badań sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka, w tym również narzędzia statystyczne	NŻD_P7S_WG02	Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	formułować i weryfikować hipotezy badawcze z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, uzyskać i opracować wyniki badań z zastosowaniem odpowiednich metod i technik badawczych, informatycznych i statystycznych	NŻD_P7S_UK07	Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów	NŻD_P7S_KK01	Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia laboratoryjne	10	
Przygotowanie do zajęć	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	8	
Konsultacje	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 12	ECTS 0.4
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 10	ECTS 0.4

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	1. Statystyka opisowa, miary położenia, zmienności asymetrii i koncentracji 2. Szeregi rozdzielcze, zmienne losowe i ich rozkłady 3. Techniki wnioskowania statystycznego, estymatory, weryfikacja hipotez statystycznych 4. Testy t-Studenta 5. Jednoczynnikowa analiza wariancji 6. Wieloczynnikowa analiza wariancji 7. Tabele wielodzielcze, statystyki ankiet żywieniowych 8. Podstawy korelacji i regresji 9. Dopasowanie rozkładów 10. Analiza skupień	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń	100.00%

Wymagania wstępne

Matematyka



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Bioaktywne składniki ziół i przypraw Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M8B.5e8ad4c2d739c.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z substancjami bioaktywnymi, które są składnikami przypraw i ziół przyprawowych. Wskazanie możliwości wykorzystania ziół i przypraw jako naturalnych substancji biologicznie aktywnych do żywności. Wskazanie na prozdrowotne działanie składników ziół i przypraw oraz możliwe działania niepożądane składników przypraw i ziół.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Student w pogłębionym stopniu zna budowę i działanie biologicznie aktywnych składników występujących w ziołach i przyprawach pochodzenia roślinnego	NŻD_P7S_WG09	Zaliczenie pisemne
W2	Ma pogłębioną wiedzę w zakresie właściwości prozdrowotnych ziół i przypraw oraz ewentualnych działań niepożądanych, rozumie ich wpływ na organizm oraz konsekwencje nadmiernego spożycia roślin zielarskich i przyprawowych.	NŻD_P7S_WG06	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi scharakteryzować główne składniki popularnych roślin zielarskich i przypraw. Potrafi wskazać związki bioaktywne i ich działanie na organizm.	NŻD_P7S_UW06	Zaliczenie pisemne
U2	Analizuje i ocenia substancje bioaktywne pod względem bezpiecznego stosowania w żywności.	NŻD_P7S_UW02	Zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Jest gotów do oceny wpływu związków biologicznie czynnych występujących w ziołach i przyprawach na organizm.	NŻD_P7S_KK01	Zaliczenie pisemne
K2	Student wykazuje zrozumienie potrzeby edukacji społeczeństwa w zakresie spożywania żywności o wysokiej zawartości związków bioaktywnych oraz niebezpieczeństw związanych z ich nadmiernym spożyciem.	NŻD_P7S_KK03	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	6	
Udział w egzaminie	2	
Konsultacje	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 25	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 19	ECTS 0.7

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	<p>Związki bioaktywne zawarte w żywności pochodzenia roślinnego (związki fenolowe, taniny, kumaryny, alkaloidy, zw. terpenowe glikozydy, substancje aromatyczne, związki mineralne).</p> <p>Właściwości prozdrowotne składników ziół i przypraw.</p> <p>Składniki niepożądane i szkodliwe, interakcje z lekami.</p> <p>Podstawowe składniki powszechnie dostępnych w handlu oraz mniej popularnych ziół i przypraw.</p> <p>Zastosowanie ziół i przypraw charakterystyczne dla kuchni narodowych.</p>	Wykład
----	--	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, blended learning

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	100.00%

Wymagania wstępne

Chemia żywności



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Praca i egzamin magisterski Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NZD00S.M8B.1773.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 13.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Prace kontrolne i przejściowe: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	aktualnie dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki	NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG08	Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa

W2	zasady planowania i metody badań sposobu żywienia oraz stanu odżywienia człowieka, a także narzędzia służące do tworzenia dokumentacji i opisywania wyników	NŻD_P7S_WG02, NŻD_P7S_WG03, NŻD_P7S_WG05	Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informację pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych w tym prawa autorskiego	NŻD_P7S_UK07, NŻD_P7S_UW02	Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
U2	precyzyjnie porozumiewać się z różnymi podmiotami w formie werbalnej i pisemnej	NŻD_P7S_UK08	Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
U3	Dobierać i wykorzystywać programy komputerowe przy opracowywaniu wyników badań; potrafi korzystać z internetowych baz danych	NŻD_P7S_UK07, NŻD_P7S_UW03	Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
U4	planować własną karierę zawodową	NŻD_P7S_UU11	Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	ponoszenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych, produkcję żywności o wysokiej jakości oraz stan środowiska	NŻD_P7S_KO04, NŻD_P7S_KOR6	Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
K2	działania w sposób przedsiębiorczy	NŻD_P7S_KK03	Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Prace kontrolne i przejściowe	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	180	
Konsultacje dotyczące pracy dyplomowej	20	
Gromadzenie i studiowanie literatury	25	
Przygotowanie pracy dyplomowej	100	
Przeprowadzenie badań	15	
Udział w egzaminie	1	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 351	ECTS 13.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 31	ECTS 1.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 15	ECTS 0.6

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Metoda problemowa, Dyskusja

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Prace kontrolne i przejściowe	Zaliczenie ustne, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa	100.00%

Wymagania wstępne

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



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Komunikacja w biznesie Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów wszystkie	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu UPWrWS.IIoFHS.5e26dc1c1a332.21
Jednostka organizacyjna Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	zagadnienia społeczne i humanistyczne oraz potrafi wskazać związki między naukami humanistycznymi i społecznymi oraz rolniczymi, leśnymi, weterynaryjnymi i przyrodniczymi.		Kolokwium

Umiejętności - Student potrafi:			
U1	analizować i interpretować zjawiska społeczne.		Kolokwium
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	utrwalania potrzeby uczenia się przez całe życie.		Kolokwium

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe pojęcia z zakresu komunikacji w biznesie, modele i zasady skutecznej komunikacji, kompetencja komunikacyjna (2h). 2. Budowanie marki osobistej za pośrednictwem komunikacji werbalnej i niewerbalnej (2h). 3. Dokumenty aplikacyjne jako narzędzie komunikowania się z potencjalnym pracodawcą (2h). 4. Skuteczna autoprezentacja podczas rozmowy kwalifikacyjnej (2h). 5. Rola savoir vivre'u w budowaniu marki osobistej – zwroty grzecznościowe, precedencja, kultura osobista (2h). 6. Komunikacja w zespole zadaniowym (2h) 7. Audyt komunikacyjny jako narzędzie diagnozowania procesów komunikowania w organizacji (2h) 8. Rozwiązywanie sytuacji trudnych w bezpośrednich interakcjach, techniki asertywnej komunikacji (2h). 9. Prowadzenie negocjacji biznesowych, typy negocjacji, strategie i techniki negocjacji (2h). 10. Komunikacja w procesie kierowania zespołem pracowniczym (2h). 11. Zasady wystąpień publicznych (2h). 12. Komunikowanie się z mediami (2h). 13. Planowanie i realizacja kampanii komunikacyjnych (2h). 14. Zarządzanie komunikacją w sytuacjach kryzysowych (2h). 15. Repetytorium (2h). 	Wykład
----	---	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Kolokwium	100.00%

Dodatkowy opis

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

Wymagania wstępne

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



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Coaching

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów wszystkie	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu UPWrWS.IIoFHS.1580284806.21
Jednostka organizacyjna Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
-----	-------------------------------	-------------------------------	--------------------

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

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Coaching - znaczenie. Charakterystyka pracy coacha. Różnice pomiędzy life coachingiem i business coachingiem. Proces coachingu. Jak pracuje coach: budowanie relacji z Klientem (zaufanie i komunikacja). Narzędzia w coachingu - zastosowanie w praktyce. Ewaluacja i etyka pracy coacha. Studia przypadków - praca indywidualna z klientem/studentem. Repetytorium.	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie ustne, Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji	100.00%

Wymagania wstępne

Ogólna wiedza ze szkoły średniej;



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Marketing Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M8HS.5df0eb525d34f.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	podstawy filozofii marketingowej	NZD_P7S_WG01, NZD_P7S_WG08	Projekt

W2	strukturę procesu planowania strategii marketingowej	NŻD_P7S_WG05, NŻD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne, Projekt
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	identyfikować problemy marketingowe firmy	NŻD_P7S_UW02	Projekt
U2	przygotować koncepcję działań marketingowych firmy	NŻD_P7S_UW02	Projekt
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student jest gotów współpracować w firmie z całym personelem odpowiedzialnym za działania marketingowe firmy	NŻD_P7S_KK01	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

1.	<ul style="list-style-type: none"> -Analiza otoczenia marketingowego organizacji -Proces tworzenia strategii marketingowej -Metody segmentacji rynku -Koncepcja oznaczania pozycji produktu na rynku -Struktura decyzji w ramach marketingu mix -Decyzje w zakresie produktu, -Decyzje w zakresie dystrybucji -Decyzje w zakresie komunikacji Decyzje w zakresie cen - 	Ćwiczenia audytoryjne
----	--	-----------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Film dydaktyczny, Metoda projektów, Dyskusja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia audytoryjne	Zaliczenie pisemne, Projekt	100.00%

Wymagania wstępne

Ekonomia



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Zarządzanie projektami Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M8HS.5db97ced4e560.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	pojęcia z zakresu zarządzania projektem	NŻD_P7S_WK11, NŻD_P7S_WK12	Kolokwium

W2	zasady analizy finansowej i ekonomicznej projektu	NŹD_P7S_WK11, NŹD_P7S_WK12	Kolokwium
W3	procedury aplikacji o środki Unii Europejskiej	NŹD_P7S_WK11, NŹD_P7S_WK12	Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zespołowo zaplanować i ocenić projekt	NŹD_P7S_UU10	Projekt
U2	zespołowo przygotować dokumentację aplikacyjną projektu	NŹD_P7S_UU10	Projekt
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	uwzględniania znaczenia wiedzy na temat zarządzania projektami europejskimi w swojej przyszłej pracy zawodowej	NŹD_P7S_KK01	Projekt, Kolokwium

Bilans punktów ECTS

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

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia audytoryjne	Projekt, Kolokwium	100.00%

Dodatkowy opis

Niezbędna sala komputerowa do przeprowadzenia ćwiczeń

Wymagania wstępne

ekonomia



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Kierowanie małą firmą Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M8HS.5db97ced410b8.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Wprowadzenie studentów w zagadnienia tworzenia koncepcji przedsięwzięcia gospodarczego, etapy rejestrowania, uruchamiania i kierowania małej firmy.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	zagadnienia dotyczące zakładania i planowania działalności gospodarczej, funkcjonowania i organizowania małego przedsiębiorstwa oraz zarządzania jego zasobami. Opisuje formy organizacyjno-prawne przedsiębiorstw.	NŻD_P7S_WK11	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach
W2	sposoby finansowania przedsięwzięć gospodarczych oraz ich opodatkowania. Zna zasady tworzenia planu przedsięwzięcia gospodarczego (biznesplanu), metody analizy i oceny jego efektywności, w tym efektywności inwestycji. Definiuje pojęcia z zakresu zarządzania zasobami ludzkimi.	NŻD_P7S_WK11	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	prawidłowo interpretować i wyjaśniać procesy i relacje związane z zarządzaniem małym przedsiębiorstwem, samodzielnie tworzy koncepcję przedsięwzięcia gospodarczego. Ma umiejętność wyboru i oceny formy organizacyjno-prawnej działalności gospodarczej, sposobu opodatkowania działalności i jej finansowania. Posiada umiejętność rekrutacji pracowników i kierowania nimi.	NŻD_P7S_UU10, NŻD_P7S_UW02	Projekt, Aktywność na zajęciach, Prezentacja
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	ciągłego doskonalenia wiedzy i umiejętności w zakresie niezbędnych przygotowań do podejmowania decyzji gospodarczych	NŻD_P7S_KK03	Projekt, Prezentacja

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia audytoryjne	30	
Przygotowanie do zajęć	5	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Przygotowanie projektu	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	5	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>1. Wprowadzenie – organizacja zajęć, podstawowe pojęcia, przedsiębiorczość,</p> <p>2. Ustawodawstwo dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej, firmy sektora MŚP w Polsce.</p> <p>3. Zasady podejmowania działalności gospodarczej. Podjęcie decyzji o założeniu firmy. Założenie firmy; procedury formalno-prawne i administracyjne firmy. Początek działalności firmy.</p> <p>4. Rodzaje spółek. Formy organizacyjno-prawne małych przedsiębiorstw.</p> <p>5. Biznes plan. Charakterystyka przedsiębiorstwa. Opis przedsięwzięcia (cel i zakres przedsięwzięcia, koszty realizacji, potrzeby kredytowe i warunki spłaty kredytu, prognozy produkcyjne i ekonomiczne, analiza SWOT etc.).</p> <p>6. Style i metody zarządzania, teoria zarządzania, a praktyka kierowania małą firmą.</p> <p>7. Podatki i opłaty w działalności gospodarczej. Rozliczenia finansowe. Wybór formy opodatkowania dochodów z działalności gospodarczej.</p> <p>8. Finansowanie działalności gospodarczej – źródła kapitału, środki krajowe i zagraniczne, dotacje i pożyczki,</p> <p>9. Organizacje, instytucje, urzędy kreowania przedsiębiorczości w Polsce (m.in.: KSU, PARP, Punkty Konsultacyjne, KIG, Fundusz Mikro, ARiMR, anioły biznesu/przedsiębiorczości itp.).</p> <p>10. Wartość pieniądza w czasie. Dyskontowanie nakładów. Rachunek ekonomiczny inwestycji.</p> <p>11. Leasing jako forma pozyskiwania środków działalności gospodarczej.</p> <p>12. Style i techniki negocjacji.</p> <p>13. Wzory pism urzędowych. Podstawowe elementy kontraktu.</p> <p>14. Curriculum vitae. List motywacyjny. Rozmowa kwalifikacyjna jako narzędzie rekrutacji pracowników.</p> <p>15. Wybrane zagadnienia z etyki i etykiety w biznesie.</p>	Ćwiczenia audytoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Film dydaktyczny, Metoda projektów, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia audytoryjne	Zaliczenie pisemne, Projekt, Aktywność na zajęciach, Prezentacja	100.00%

Dodatkowy opis

Ocena za realizowane zespołowo projekty (elementy biznesplanów: plany spłaty kredytów, rachunek zysków i strat, rachunek CF, ocena efektywności ekonomicznej i finansowej wykonalności przedsięwzięć gospodarczych) i prezentacje wybranych zagadnień

Wymagania wstępne

Podstawy ekonomii



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Interakcje leków z żywnością Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M8B.5e8ad4c319e34.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	losy leków w organizmie, podstawowe pojęcia z zakresu farmakokinetyki i farmakodynamiki	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne
W2	mechanizmy interakcji lek - pożywienie i lek - suplementy diety	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne
W3	mechanizmy leżące u podstaw zaburzonego stanu odżywienia podczas farmakoterapii	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wskazać potencjalne ryzyko interakcji pomiędzy lekami a pożywieniem i suplementami diety	NŻD_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne
U2	przewidzieć skutki potencjalnych interakcji lek-pożywienie i lek - suplement diety	NŻD_P7S_UU11, NŻD_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne
U3	wskazać specjalistę odpowiedzialnego za przeciwdziałanie skutkom potencjalnych interakcji	NŻD_P7S_UK08, NŻD_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne
U4	potrafi ocenić ryzyko wystąpienia zaburzeń stanu odżywienia podczas farmakoterapii	NŻD_P7S_UW05	Zaliczenie pisemne
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student przejawia zainteresowanie pogłębianiem wiedzy	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KK02	Referat
K2	Student wykazuje chęć współpracy w grupie	NŻD_P7S_KK01	Referat
K3	Student przejawia odpowiedzialność za swoją pracę	NŻD_P7S_KOR6	Referat

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 25	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 15	ECTS 0.6

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne, Referat	100.00%

Wymagania wstępne

podstawy biochemii, fizjologii żywienia, dietetyki i żywienia klinicznego



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Podstawy prawa żywnościowego Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M8B.5df0eb86ba883.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	podstawowe pojęcia z zakresu prawa żywnościowego; rodzaje aktów prawnych; podstawowe akty prawne dotyczące żywności i żywienia w Unii Europejskiej i w Polsce; regulacje prawne związane bezpieczeństwem żywności;	NŻD_P7S_WK10	Zaliczenie pisemne
W2	cele i zasady wewnętrznej i zewnętrznej kontroli bezpieczeństwa żywności organy urzędowej kontroli żywności funkcjonujące w Polsce, ich kompetencje i zakres działania	NŻD_P7S_WK10, NŻD_P7S_WK11	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	przedstawić cele i założenia unijnej polityki żywnościowej; analizować akty prawne, sporządzać wyciągi z aktów prawnych i interpretować podstawowe przepisy prawa żywnościowego;	NŻD_P7S_UW04	Zaliczenie pisemne
U2	wyszukiwać akty prawne związane z danym zagadnieniem, posługiwać się wybranymi aktami prawnymi w pracy dietetyka; określać i formułować wymagania dotyczące żywności i higieny produkcji żywności na podstawie przepisów prawa żywnościowego	NŻD_P7S_UU10	Zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	rozumienia znaczenia prawa w zachowaniu bezpieczeństwa żywności i konieczności śledzenia nieustannych zmian prawa żywnościowego; rozumienia potrzeby interdyscyplinarnej współpracy w dziedzinie technologii żywności i żywienia człowieka	NŻD_P7S_KK03, NŻD_P7S_KO04	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	14	
Konsultacje	1	
Przygotowanie do zajęć	5	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 11	ECTS 0.4

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	100.00%

Wymagania wstępne

Higiena i toksykologia żywności, Żywnienie człowieka Mikrobiologia żywności



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Substancje czynne w żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M8B.3155.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studenta z charakterystyką i klasyfikacją związków czynnych występujących w żywności pochodzenia roślinnego, zwierzęcego i mikrobiologicznego. Omówienie biodostępności, metabolizmu i mechanizmu działania oraz właściwości prozdrowotnych i/lub toksyczności wybranych grup związków biologicznie czynnych w żywności.
C2	Zapoznanie studenta z produktami żywnościowymi będącymi źródłem różnych związków biologicznie czynnych, wykształcenie umiejętności wykorzystania tych produktów w zaleceniach dietetycznych. Wykształcenie u studenta umiejętności oszacowania: -potencjalnego ryzyka wystąpienia interakcji pomiędzy substancjami czynnymi a składnikami odżywczymi pożywienia - wpływu tych interakcji na stan odżywienia organizmu.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
-----	-------------------------------	-------------------------------	--------------------

Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Student zna podział i klasyfikację związków czynnych występujących w produktach spożywczych pochodzenia roślinnego, zwierzęcego i mikrobiologicznego.	NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne
W2	Student zna mechanizmy działania różnych grup związków czynnych na organizm człowieka oraz posiada wiedzę o ich biodostępności i właściwościach istotnych dla zdrowia człowieka.	NŹD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne
W3	Student rozumie znaczenie interakcji między wybranymi substancjami biologicznie aktywnymi a składnikami odżywczymi pożywienia i ich wpływie na organizm człowieka	NŹD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi omówić losy substancji czynnych w organizmie człowieka, ich działanie prozdrowotne oraz możliwe działania niepożądane.	NŹD_P7S_UW02	Zaliczenie pisemne
U2	Student potrafi zastosować zdobytą wiedzę do zaplanowania zaleceń dietetycznych wykorzystując wiadomości o mechanizmach zarówno korzystnego jak i negatywnego oddziaływania związków biologicznie czynnych żywności na organizm człowieka.	NŹD_P7S_UK07	Prezentacja
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student przejawia zainteresowanie związane z funkcjonowaniem organizmu człowieka, rolą żywienia w zachowaniu zdrowia.	NŹD_P7S_KK02	Prezentacja
K2	Student ma świadomość konieczności ciągłego pogłębiania wiedzy.	NŹD_P7S_KK01, NŹD_P7S_KK02	Prezentacja

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 25	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 15	ECTS 0.6

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć

1.	<p>1. Klasyfikacja substancji czynnych w żywności pochodzenia roślinnego - metabolity pierwotne i wtórne. Synteza i rola metabolitów pierwotnych i wtórnych w tkankach roślinnych. Składniki odżywcze i nieodżywcze. Substancje czynne występujące naturalnie w produktach spożywczych oraz związki powstające w procesach technologicznych. Właściwości fizykochemiczne, biodostępność, działanie biologiczne, zastosowanie, źródła w diecie, przykłady.</p> <p>2. Nieodżywcze substancje czynne pochodzenia roślinnego o właściwościach prozdrowotnych. Klasyfikacja i źródła, wpływ procesów technologicznych i obróbki kulinarnej na aktywność związków czynnych, przykłady.</p> <p>3. Substancje antyodżywcze w żywności. Klasyfikacja, charakterystyka, mechanizmy działania, wpływ na biodostępność składników odżywczych, wpływ na stan odżywienia organizmu, przykłady.</p> <p>4. Substancje biologicznie czynne - zanieczyszczenia chemiczne, fizyczne i biologiczne żywności i ich wpływ na organizm.</p> <p>5. Związki czynne w żywności pochodzenia zwierzęcego. Wpływ na organizm. Pozostałości substancji czynnych w produktach spożywczych pochodzenia zwierzęcego oraz regulacje prawne. Substancje zaburzające funkcjonowanie układu hormonalnego - regulacje prawne.</p> <p>6. Wpływ uwarunkowań genetycznych na interakcje składników żywności z wybranymi substancjami czynnymi.</p>	Wykład
----	---	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne, Prezentacja	100.00%



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Polityka żywnościowa Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M8B.5e8ad4c35c6c3.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

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

Cele kształcenia dla przedmiotu

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

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
-----	-------------------------------	-------------------------------	--------------------

Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Student definiuje podstawowe pojęcia z zakresu demografii świata i Polski. Student potrafi rozpoznać, zidentyfikować i zdefiniować czynniki ryzyka głodu i niedożywienia w Polsce i na świecie. Student zna, tłumaczy i wskazuje skutki głodu, niedożywienia i nadmiernej podaży żywności.	NŹD_P7S_WG07	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
W2	Student potrafi formułować, identyfikować i podsumować cele priorytetowe polityki żywienia ludności. Student potrafi rozróżniać zagrożenia związane ze złą polityką żywienia.	NŹD_P7S_WG08	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja
W3	Student charakteryzuje i rozróżnia różne programy profilaktyczne, wdrożone w Polsce i na świecie. Student opisuje, charakteryzuje, wymienia działania różnych organizacji krajowych i światowych, zajmujących się kształtowaniem polityki żywienia. Student zna, potrafi scharakteryzować i wyliczyć różne instrumenty polityki żywienia	NŹD_P7S_WK12	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student ocenia i interpretuje zagrożenia związane z występowaniem różnych czynników ryzyka chorób żywieniowozależnych.	NŹD_P7S_UK08	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji
U2	Student potrafi zinterpretować podstawowe instrumenty polityki żywienia.	NŹD_P7S_UU10	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student ma świadomość ważności i potrzeby kształtowania polityki żywienia ludności. Student ma świadomość odpowiedzialności za wdrażanie różnych programów profilaktycznych w społeczeństwie	NŹD_P7S_KO05	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	8	
Konsultacje	2	
Udział w egzaminie	2	
Przygotowanie do zajęć	5	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 27	ECTS 1.0

Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 14	ECTS 0.5
--	----------------------------	--------------------

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	1. Geopolityka, geografia gospodarcza i demografia świata 2. Zamożność i gospodarka świata 3. Produkcja żywności w skali świata 4. Wyżywienie- obszary głodu na świecie 5. Wyżywienie- obszary przeżywania na świecie 6. Mapa chorób na świecie - choroby z niedożywienia 7. Mapa chorób na świecie - choroby z przeżywania 8. Organizacje międzynarodowe do spraw wyżywienia WHO, FAO 9. Demografia, geografia gospodarcza Polski 10. Zamożność i gospodarka Polski 11. Produkcja żywności w Polsce 12. Wyżywienie- obszary niedożywienia w Polsce 13. Wyżywienie- obszary przeżywania w Polsce 14. Organizacje rządowe i pozarządowe odpowiedzialne za walkę z nierównościami społecznymi i Banki Żywności 15. Polityka wyżywienia i profilaktyczne programy żywieniowe w polskiej szkole	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Praca w grupie, Dyskusja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji	100.00%

Wymagania wstępne

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