

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:	podstawowe	Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	------------	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Chemia ogólna i organiczna			ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	General and organic chemistry				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	dr inż. Agata Fabiszewska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Chemii, Wydział Nauk o Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Chemii; Zakład Chemii Ogólnej i Fizycznej, Zakład Chemii Organicznej i Chemii Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie i usystematyzowanie podstaw wiedzy o budowie, właściwościach fizycznych i chemicznych pierwiastków, związków nieorganicznych i organicznych. Utrwalenie nomenklatury połączeń organicznych (grupy funkcyjne) i nieorganicznych (tlenki, wodorotlenki, kwasy, sole, związki koordynacyjne). Nabycie umiejętności podstawowych obliczeń chemicznych (stężenia, pH roztworów, stechiometria) Wskazanie elementów budowy wpływających na funkcje biologiczne (izomeria). Przedstawienie i wyjaśnienie wybranych mechanizmów reakcji chemicznych. Zapoznanie z budową i właściwościami biocząsteczek (tłuszcze, aminokwasy, peptydy, białka, sacharydy) w celu stworzenia podstaw do nauki biochemii. Przygotowanie praktyczne do wykonywania prostych analiz jakościowych i ilościowych, oraz oczyszczania związków chemicznych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 14h; b) ćwiczenia; liczba godzin 21h;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem środków audiowizualnych, materiały wykładowe PDF przekazywane studentom, instrukcje wykonania analiz, samodzielne i zespołowe wykonywanie eksperymentów i analiz chemicznych, omawianie i dyskusja wyników wykonanych eksperymentów, rozwiązywanie przykładowych problemów rachunkowych. Indywidualne konsultacje ze studentami dot. rozwiązywania problemów teoretycznych i zadań.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Klasyfikacja związków nieorganicznych (tlenki, kwasy, zasady, sole, hydroksosole, wodorosole, związki kompleksowe). Nazewnictwo. Reakcje chemiczne w roztworach wodnych. Zapis cząsteczkowy i jonowy. Amfoteryczność. Hydroлиза soli. Reakcje utleniania - redukcji. Podstawowe prawa chemiczne. Układ okresowy pierwiastków. Budowa atomu. Izotopy. Liczby kwantowe. Rozmieszczenie elektronów na orbitalach. Konfiguracja elektronowa atomów pierwiastków. Różnice między pierwiastkami grup głównych i pobocznych. Wiązania chemiczne. Rodzaje wiązań. Roztwory. Stężenia procentowe, molowe, molalne, ułamek molowy, ppm - obliczenia. Układy koloidalne. Dysocjacja elektrolityczna. Teorie kwasów i zasad. Stała i stopień dysocjacji, prawo rozcieńczeń Ostwalda. Iloczyn jonowy wody. Skala pH. Obliczenia pH roztworów elektrolitów mocnych i słabych. Roztwory buforowe. Chemia organiczna-chemia związków węgla. Grupy funkcyjne. Klasy związków organicznych. Nazewnictwo. Podstawowe typy reakcji związków organicznych i wybrane mechanizmy reakcji. Izomeria (konstytucyjna i stereoisomeria). Biocząsteczki: tłuszcze, cukry, aminokwasy, peptydy, białka – budowa i właściwości.</p> <p>Ćwiczenia: Zasady bezpiecznej pracy w laboratorium chemicznym. Reakcje w roztworach wodnych. Analiza jakościowa jonów istotnych z punktu widzenia dietetyki. Analiza ilościowa (alkacymetria, kompleksometria - twardość wody). Metody rozdzielania i oczyszczania związków (krystalizacja, destylacja, ekstrakcja, chromatografia).</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Powinien posiadać podstawową wiedzę chemiczną z zakresu szkoły średniej; znajomość symboli chemicznych i podstawowych wzorów związków chemicznych oraz umiejętność pisania typowych reakcji i dokonywania prostych obliczeń				
Efekty kształcenia:	01_W – klasyfikuje, nazwa i charakteryzuje właściwości pierwiastków i podstawowych grup związków nieorganicznych i organicznych w oparciu o ich budowę 02_W – zna podstawowe typy reakcji chemicznych i wybrane mechanizmy, wykonuje obliczenia chemiczne 03_U – sporządza roztwory i wykonuje proste analizy jakościowe i ilościowe zgodnie z opracowaną instrukcją, podaje zapis przeprowadzonych reakcji, nazwy związków, wykonane obliczenia	04_U – montuje, użytkuje i zna działanie sprzętu laboratoryjnego do rozdzielania i oczyszczania związków chemicznych 05_U – opracowuje sprawozdania z przeprowadzonych analiz i eksperymentów, dokonuje obliczeń związanych z eksperymentami 06_K – ma świadomość zagrożeń związanych z pracą w laboratorium chemicznym oraz umiejętność pracy indywidualnej i zespołowej			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – egzamin 03_U, 04_U, 05_U – kolokwia sprawdzające podstawy teoretyczne, zrozumienie wykonanych eksperymentów, rozwiązywanie problemów rachunkowych 03_U, 04_U, 05_U, 06_K – wykonanie eksperymentów i analiz udokumentowane opracowanymi sprawozdaniami 06_K – obserwacja zaangażowania studenta podczas wykonywanych prac laboratoryjnych przez				

	prowadzącego zajęcia udokumentowana oceną sprawozdania
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Egzamin (treść pytań z oceną), wyniki kolokwίων (treść pytań i ocena) oraz oceny sprawozdań z wykonanych eksperymentów odnotowane na karcie osiągnięć studenta danej grupy.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin 50%, wyniki kolokwίων, kolokwia 42%, sprawozdania 8%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa (wykład), laboratoria chemiczne Katedry Chemii (ćwiczenia laboratoryjne)
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Drapała T- Chemia ogólna nieorganiczna z zadaniami, Wyd. SGGW, Warszawa 2. Praca zbiorowa, Ćwiczenia z chemii nieorganicznej i analitycznej, (2012): Wyd. SGGW, Warszawa. 3. Bialecka-Florjańczyk E., Włostowska J. (2003, 2005, 2007): Chemia organiczna, WNT, Warszawa. 4. Bialecka-Florjańczyk E., Włostowska J.: Ćwiczenia Laboratoryjne z Chemii Organicznej. (2013 lub wcześniejsze): Wyd. SGGW, Warszawa 5. Praca zbiorowa: Zadania z chemii, Wyd. SGGW, Warszawa 6. Bielański A. (2008): Podstawy chemii nieorganicznej PWN, Warszawa 	
UWAGI	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	133 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Anatomia człowieka			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Human anatomy				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	dr inż. Jacek Bujko				
Prowadzący zajęcia:	pracownicy i doktoranci Katedry Dietetyki				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki; Zakład Dietetyki				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Poznanie ogólnej i szczegółowej anatomicznej budowy człowieka z elementami histologii w układzie systemowym pod kątem czynnościowym. Zrozumienie zależności między budową narządów i układów a ich funkcją.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14; b) ćwiczenia; liczba godzin 14				
Metody dydaktyczne:	wykład i prezentacja audiowizualna, film, ćwiczenia z użyciem preparatów makro i mikroskopowych, fantomów i atlasów anatomicznych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady organizm jako całość (osie, płaszczyzny, części, okolice i jamy ciała, układy i narządy i ich położenie, ontogeneza ogólna); budowa histologiczna, ogólna budowa anatomiczna, ukrwienie i unerwienie narządów układu kostnego (chrząstki, kości i ich połączenia), mięśniowego (mięśnie szkieletowe, serca i mięśnie gładkie, budowa sarkomeru i ścięgien), powłoki wspólnej (skóra, włosy, paznokcie, gruczoły potowe, łojowe i sutkowe) układu krążenia (krew, serce, naczynia krwionośne i chłonne, śledziona, grasica, węzły chłonne), oddechowego (oskrzela, płuca), wydalniczego (nerki, drogi wyprowadzające), płciowego (jądra, jajniki, drogi wyprowadzające, gruczoły), pokarmowego (narządy rurowe), gruczołów dokrewnych i układu nerwowego (struktury czynnościowe, mózgowie, rdzeń kręgowy, nerwy czuciowe, ruchowe somatyczne i autonomiczne współczulne i przywspółczulne, jądra, zwoje i sploty).</p> <p>Ćwiczenia: cytologia i histologia ogólna, budowa szczegółowa układu kostnego (kości i połączenia kości), mięśniowego (główne mięśnie głowy, tułowia i kończyn) i układu krążenia (główne naczynia tętnicze, żyłne i chłonne), budowa układu oddechowego (jama nosowa, krtań, tchawica, płuca), wydalniczego (moczowody, pęcherz moczowy, cewka moczowa), płciowego (najądrza, nasieniowody, pęcherzyki nasienne, prostata, gruczoły opuszkowo-cewkowe, jajowody, macica, pochwa, narządy płciowe zewnętrzne), pokarmowego (jama ustna z narządami, gardło, przełyk, żołądek, jelito cienkie i grube, wątroba i trzustka, otrzewna), nerwowego (nerwy czaszkowe) i narządów zmysłów (oko i ucho).</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):					
Założenia wstępne:	niezbędna podstawowa szkolna wiedza biologiczna				
Efekty kształcenia:	01_W – Ma wiedzę o ogólnej budowie organizmu człowieka pod kątem czynnościowym i wzajemnym powiązaniu pomiędzy narządami i układami; 02_W – Ma wiedzę o prawidłowej budowie histologicznej i anatomicznej wszystkich narządów; 03_W – Wykazuje podstawową znajomość procesów rozwoju i różnicowania w czasie ontogenezy		03_U – Posiada umiejętność powiązania budowy anatomicznej i histologicznej narządów z ich funkcją i podstawowym znaczeniem dla procesów związanych z żywieniem; 04_U – Posiada zdolność nazwania i określenia położenia części przewodu pokarmowego, głównych kości i ich połączeń, mięśni, naczyń krwionośnych i chłonnych, nerwów czaszkowych oraz pozostałych narządów		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W, 05_U – 3 kolokwia na ćwiczeniach ze znajomości anatomii szczegółowej; 01_W, 04_U, 05_U - ocena wynikająca z obserwacji i aktywności w czasie zajęć; 01_W, 02_W, 03_W, 05_U - końcowy egzamin testowy z materiału wykładowego i ćwiczeniowego;				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	pytania na kolokwia i egzamin wraz z protokołem ocen z kolokwii i egzaminu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	45%-50% - końcowa ocena z 3 kolokwium, do 5% - aktywność i praca studenta na zajęciach, 50% - końcowa ocena egzaminacyjna				
Miejsce realizacji zajęć:	sala wykładowa, aula – wykład, laboratorium Zakładu Dietetyki - ćwiczenia				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Gołąb B., Traczyk W. (2001): Anatomia i fizjologia człowieka. Wyd. PZWL, Warszawa. Gołąb B. (2014): Podstawy anatomii człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. Putz R., Past R., Sobotta J. (red.) (1994): Atlas anatomii człowieka tom I i II. Wyd. Urban & Partner, Wrocław. Sokołowska Pituchowa J. (red.) (2006): Anatomia Człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. Czerwiński F. (red) (2013) Anatomia Człowieka. 1200 pytań testowych jednokrotnego wyboru, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 				

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,8 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	Ma wiedzę o ogólnej budowie organizmu człowieka pod kątem czynnościowym i wzajemnym powiązaniu pomiędzy narządami i układami	K_W01, K_W11
02_W	Ma wiedzę o prawidłowej budowie histologicznej i anatomicznej wszystkich narządów	K_W01, K_W11
03_W	Wykazuje podstawową znajomość procesów rozwoju i różnicowania w czasie ontogenezy;	K_W11
04_U	Posiada umiejętność powiązania budowy anatomicznej i histologicznej narządów z ich funkcją i podstawowym znaczeniem dla procesów związanych z żywieniem;	K_W11
05_U	Posiada zdolność nazwania i określenia położenia części przewodu pokarmowego, głównych kości i ich połączeń, mięśni, naczyń krwionośnych i chłonnych, nerwów czaszkowych oraz pozostałych narządów	K_W11

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Technologia informacyjna			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Information Technology				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	dr inż. Jerzy Gębski				
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Doktoranci				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	<p>Celem przedmiotu jest przygotowanie do studiowania wykorzystującego nowoczesne technologie komputerowe oraz do przewidywanego charakteru aktywności zawodowej i obywatelskiej. Działania te coraz powszechniej implementują technologie cyfrowe zintegrowane z elektronicznymi sieciami globalnymi na potrzeby komunikacji oraz przybliżenia wiedzy do człowieka zarówno na potrzeby prywatne, jak i zawodowe.</p> <p>Zakłada się w ramach tak postawionego celu opanowanie uniwersalnych umiejętności posługiwania się współczesnym, wszechobecnym sprzętem elektronicznym jak i umiejętnościami działania w sieciach globalnych oferujących komunikację i dostęp do informacji (wiedzy). Zakłada się zrozumienie działania współczesnej sieciowej infrastruktury komputerowej i podłączonych do niej osobistych urządzeń elektronicznych, uświadomienie konsekwencji z tego wynikających w tym rodzajów niezbędnych umiejętności. Jako swoisty wzorzec służyć będzie międzynarodowy standard ECDL.</p>				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>c) wykłady; liczba godzin 7; d) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 14;</p>				
Metody dydaktyczne:					
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Fizyczne i logiczne elementy techniki komputerowej i uczenia się z wykorzystaniem metod zdalnych. Cyfrowy zapis informacji i inne standardy obowiązujące przy konstruowaniu i wykorzystywaniu sprzętu elektronicznego oraz w komunikacji poprzez sieci informatyczne. Pojęcia: technologia: informatyczna, informacyjna, komunikacyjna; chmura obliczeniowa, komórka, dokument elektroniczny i inne. Kognitywistyka i metody algorytmiczne oraz niealgorytmiczne. Charakterystyka powszechnego sprzętu komputerowego oraz uniwersalnych programów komputerowych. E-usługi w administracji publicznej. Charakterystyka wybranej platformy elearningowej, formy i zasady kształcenia na odległość. Standardy ECDL. Techniki informatyczne wykorzystywane w produkcji, dystrybucji oraz analizie żywności. Osiąganie wiarygodności, niezaprzeczalności i integralności w obiegu dokumentów w formie elektronicznej (certyfikaty). Elektroniczna Platforma Usług Administracji Publicznej (ePUAP). Zasady zapewnienia ochrony antywirusowej oraz bezpieczeństwo i prywatność w sieci, uwierzytelnianie nadawcy.</p> <p>Ćwiczenia: Wprowadzenie do samodzielnej pracy z komputerem. Praca z tekstem w formie elektronicznej, zasady sztuki tworzenia dokumentu tekstowego z wykorzystaniem funkcjonalności edytorów tekstu wraz z automatyzacją wybranych procesów. Wykorzystywanie zaawansowanych narzędzi arkuszy kalkulacyjnych do automatyzacji działań obliczeniowych i analizy danych. Organizacja oraz eksploracja bazy danych (tabele, kwerendy, formularze, raporty). Grafika menedżerska i prezentacyjna. Usługi w sieciach informatycznych. Porównanie różnych pakietów programów biurowych. Studium parametrów wybranych modułów sprzętu elektronicznego (w kontekście zastosowań praktycznych). (certyfikaty).</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Podstawowa znajomość technik komputerowych zdobyta na wcześniejszych etapach kształcenia weryfikowana prezentacją zdalną wykonywaną na początku zajęć.				
Efekty kształcenia:	<p>01_W – posiada podstawową wiedzę terminologii dotyczącej użytkowania komputerów, systemu operacyjnego, różnych aplikacji, w tym pakietów biurowych i innych stosowanych w pracy zawodowej i życiu prywatnym</p> <p>02_W – posiada wiedzę dotyczącą stosowania techniki cyfrowej wykorzystywanej w technice biurowej oraz o gromadzeniu i podstawowej analizie danych oraz prezentacji</p> <p>03_U – wykazuje zdolność posługiwania się funkcjonalnościami edytorów dla osiągnięcia profesjonalnych właściwości tekstu</p>	<p>04_U – potrafi wykorzystywać formuły i funkcje wbudowane arkusza kalkulacyjnego do automatyzacji czynności obliczeniowych i raportowania</p> <p>05_K – potrafi współpracować z innymi osobami w celu realizacji powierzonych zadań, także przy wykorzystaniu metod nauczania na odległość</p> <p>06_K – ma świadomość stosowania nowoczesnego oprogramowania wraz z jego aktualizacją, mając jednocześnie świadomość konsekwencji związanych z niewłaściwym jego stosowaniem</p>			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Praca końcowa lub aktywność na zajęciach – pisemna praca na zadany temat lub duża aktywność w trakcie zajęć – (01_W, 02_W, 03_U, 04_U, 05_K, 06_K), Test dotyczący materiału wykładowego – (01_W, 02_W, 06_K).				

Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Dokumentacja w postaci elektronicznej na nośnikach sieciowych (platforma e-learningowa, serwer plików)
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zadanie 1 (MS Word) – 20%, Zadanie 2 (MS PowerPoint) – 10 %, Zadanie 3 (MS Excel) – 20 %, Zadanie 4 (MS Access) – 20 %, Praca końcowa lub aktywność na zajęciach – 15 %, Quiz dotyczący materiału wykładowego – 15 %. Każde z powyższych czynności musi być zaliczona na co najmniej 50% maksymalnej ilości punktów do zdobycia. Ocena końcowa jest średnią ważoną uzyskanych ocen cząstkowych.
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium komputerowe
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1) Chmielarz W., Parys T. red. (2009): Technologie informacyjne dla społeczeństwa . Wyższa Szkoła Ekonomiczno-Informatyczna, Warszawa. 2) Colina Hales C. red. (2007): Wykorzystanie narzędzi informatycznych w naukach ekonomicznych: przykłady i zadania. Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów. 3) Muchacki M. (2014): Cywilizacja informatyczna i Internet :konteksty współczesnego konsumenta TI. Oficyna Wydawnicza "Impuls", Kraków. 4) Skulimowska A. (2013): Technologia informacyjna WORD 2007. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego, Siedlce. 5) Hyla M. (2012): Przewodnik po e-learningu. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa. 6) Skibicki D. (2012): Technologia informacyjna. Wydawnictwa Uczelniane Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego, Bydgoszcz. 7) Danowski B. (2008): Tworzenie stron WWW w praktyce. Helion, Gliwice.	
UWAGI	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	86 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada podstawową wiedzę terminologii dotyczącej użytkowania komputerów, systemu operacyjnego, różnych aplikacji, w tym pakietów biurowych i innych stosowanych w pracy zawodowej i życiu prywatnym	K_W01
02_W	posiada wiedzę dotyczącą stosowania techniki cyfrowej wykorzystywanej w technice biurowej oraz o gromadzeniu i podstawowej analizie danych oraz prezentacji	K_W04
03_U	wykazuje zdolność posługiwania się funkcjonalnościami edytorów dla osiągnięcia profesjonalnych właściwości tekstu	K_U02, K_U12
04_U	potrafi wykorzystywać formuły i funkcje wbudowane arkusza kalkulacyjnego do automatyzacji czynności obliczeniowych i raportowania	K_U02, K_U12
05_K	potrafi współpracować z innymi osobami w celu realizacji powierzonych zadań, także przy wykorzystaniu metod nauczania na odległość	K_K02
06_K	ma świadomość stosowania nowoczesnego oprogramowania wraz z jego aktualizacją, mając jednocześnie świadomość konsekwencji związanych z niewłaściwym jego stosowaniem	K_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Ekologia i surowce spożywcze			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Ecology and raw food materials				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Renata Kazimierzczak				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Żywności Ekologicznej				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Ekologicznej				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami i procesami z zakresu ekologii, sposobami opisu struktury i funkcji układów ekologicznych; omówienie najważniejszych antropogenicznych zagrożeń przyrody i środowiska oraz sposobów ograniczenia negatywnego wpływu działalności człowieka; przedstawienie koncepcji zrównoważonego rozwoju gospodarki opartego na wykorzystaniu procesów ekologicznych, w tym ocena znaczenia rolnictwa ekologicznego dla produkcji żywności o walorach prozdrowotnych i dla ochrony środowiska. Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu: charakterystyki podstawowych grup surowców spożywczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego ze szczególnym uwzględnieniem wpływu różnych czynników – genetycznych, fizjologicznych i środowiskowych na kształtowanie szeroko rozumianej jakości; aktów prawnych regulujących bezpieczeństwo w zakresie produkcji i przeznaczenia do obrotu.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14; b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 7;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z użyciem materiałów audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne: poznanie i praktyczna ocena metodą organoleptyczną wybranych grup surowców roślinnych i zwierzęcych z uwzględnieniem cech morfologicznych i norm przedmiotowych; doświadczenia z zastosowaniem metod fizykochemicznych i chemicznych; analiza i interpretacja norm przedmiotowych.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Podstawy ekologii, populacjologia i biocenologia, krążenie materii i przepływ energii w ekosystemach. Wpływ rozwoju populacji ludzkiej na ekosystemy i jakość życia człowieka (ze szczególnym uwzględnieniem aspektów związanych z produkcją żywności), Globalne zagrożenia środowiska: efekt szklarniowy, dziura ozonowa, nadmierna eksploatacja lasów strefy tropikalnej. Rolnictwo a środowisko: znaczenie rolnictwa ekologicznego i niskonakładowego dla jakości żywności, ochrony środowiska i zachowania różnorodności biologicznej. Charakterystyka ogólna i szczegółowa podstawowych grup surowców spożywczych pochodzenia roślinnego: warzyw, owoców, okopowych i zbożowych, ze szczególnym uwzględnieniem wpływu wybranych czynników genetycznych i środowiskowych na wartość odżywczą i przydatność konsumpcyjną oraz przetwórczą: warzyw – cebulowych, dyniowatych, kapustnych, korzeniowych, liściowych psiankowatych, rzepowatych i strączkowych; owoców - jagodowych, pestkowych i ziarnkowych; ziemniaków jadalnych; zbóż. Charakterystyka ogólna i szczegółowa wybranych grup surowców pochodzenia zwierzęcego: mięsa zwierząt gospodarskich, mleka i jaj, ze szczególnym uwzględnieniem wpływu wybranych czynników genetycznych, fizjologicznych i środowiskowych na wartość odżywczą oraz przydatność do różnego użytkowania spożywczego: mięsa - cielęcego, drobiowego, wieprzowego i wołowego; mleka krowiego; jaj kurzych.</p> <p>Ćwiczenia: Umiejętność rozpoznawania i oceny wybranych surowców z uwzględnieniem podstawowych cech, kryteriów i metod wskazujących na wartość odżywczą i przydatność do konsumpcji bezpośredniej, przetwórstwa i przechowalnictwa. Zapoznanie studentów ze sposobami i metodami oceny organoleptycznej dla surowców pochodzenia roślinnego oparto głównie na metodach organoleptycznych, z uwzględnieniem cech morfologicznych i norm przedmiotowych. W przypadku surowców zwierzęcych, poszerzono je o metody fizykochemiczne. Ocena jakościowa i użytkowa surowców roślinnych obejmuje: wybrane gatunki warzyw (liściowych, dyniowatych, psiankowatych, korzeniowych, kapustnych, cebulowych i strączkowych), owoców (ziarnkowych i pestkowych), ziemniaków jadalnych i roślin zbożowych. Ocena jakościowa surowców pochodzenia zwierzęcego obejmuje charakterystykę i ocenę tkanki mięsnej (cielęcej, wołowej, wieprzowej, baraniej i drobiowej), mleka krowiego i koziego oraz jaj kurzych w oparciu o metodę organoleptyczną oraz wybrane metody fizykochemiczne.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	03_W - zna skład oraz wartość energetyczną, odżywczą, żywieniową surowców spożywczych i ich wpływ na zdrowie 09_W - posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, w tym wpływających na skład i właściwości surowców spożywczych		11_U - potrafi rozpoznać poszczególne gatunki w ramach surowców roślinnych i zwierzęcych oraz ocenić ich jakość i wartość odżywczą, z wykorzystaniem norm przedmiotowych oraz tabel składu i wartości odżywczej surowców spożywczych 03_K - posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z		

		obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	03_W, 11_U - kolokwium na zajęciach ćwiczeniowych; 03_W, 11_U - ocena poprawności wykonywanych doświadczeń w trakcie zajęć (sprawozdania) oraz ich omówienie; 03_W, 09_W, 11_U; 03_K – test pisemny	
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Imienne karty oceny studenta, treść pytań z kolokwium z ocenami, treść pytań testu zaliczeniowego z ocenami, protokół z ocenami	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	ocena kolokwium - 50%; ocena zaliczeniowego testu pisemnego – 50%.	
Miejsce realizacji zajęć:	sala wykładowa, laboratorium	
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1.Grzeszczak-Świetlikowska U. (red.) (1995): Surowce spożywcze. Wyd. SGGW, Warszawa. 2.Świetlikowska K. (red.) (2006) i (2008): Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Wyd. SGGW, Warszawa. 3.Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K. (2012): Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wyd. PZWL, Warszawa. 4. Brown L. R. (2003): Gospodarka ekologiczna. Na miarę Ziemi. Wyd. Książka i Wiedza, Warszawa. 5. Krebs C. J. (1996): Ekologia. Wyd. PWN, Warszawa. 6. Umiński T. (1995): Ekologia środowisko przyroda. Wyd. Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa. 7. Baturo W. (red.) (2008): Katastrofy i zagrożenia we współczesnym świecie. Wyd. PWN, Warszawa		
UWAGI		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	98 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	3 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
03_W	zna skład oraz wartość energetyczną, odżywczą, żywieniową surowców spożywczych i ich wpływ na zdrowie	M1_W02, R1A_W04
09_W	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, w tym wpływających na skład i właściwości surowców spożywczych	R1A_W03, R1A_W05, R1A_W06
11_U	potrafi rozpoznać poszczególne gatunki w ramach surowców roślinnych i zwierzęcych oraz ocenić ich jakość i wartość odżywczą, z wykorzystaniem norm przedmiotowych oraz tabel składu i wartości odżywczej surowców spożywczych	R1A_U01, R1A_U03, R1A_U05
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny	R1A_K01, R1A_K07

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Kwalifikowana pierwsza pomoc			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	First aid				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Tomasz Królikowski				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Tomasz Królikowski, dr inż. Ewa Fürstenberg				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki; Zakład Fizjologii Żywienia				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zasadami udzielania pierwszej pomocy oraz postępowania w sytuacji zagrożenia życia				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 7; b) ćwiczenia; liczba godzin 14;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia: studium przypadku, nauka postępowania w nagłych wypadkach z wykorzystaniem manekinów, symulacja sytuacji zagrażających życiu				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Podstawy prawne udzielania pierwszej pomocy. Rozpoznawanie sytuacji zagrożenia życia. Organizacja pierwszej pomocy w miejscu wypadku. Przyczyny utraty przytomności. Anafilaksja (definicja, przyczyny, objawy, postępowanie przedmedyczne). Zatrucia i ukąszenia. Skażenie chemiczne i radioaktywne. Stany nagłe w pediatrii – wybrane zagadnienia. Stany nagłe w chorobach przewodu pokarmowego, układu krążenia, układu oddechowego – wybrane zagadnienia.</p> <p>Ćwiczenia: Ocena podstawowych funkcji życiowych człowieka (dorosłego oraz niemowlaka) w stanie zagrożenia życia. Udzielanie pierwszej pomocy w nagłych wypadkach, resuscytacja krążeniowo-oddechowa, procedura (BLS – dorośli, dzieci oraz niemowlaki). Przywracanie, podtrzymywanie i stabilizacja podstawowych funkcji życiowych – czynności układu oddechowego i krążenia, resuscytacja krążeniowo-oddechowa z wykorzystaniem przenośnego defibrylatora (AED). Postępowanie z chorym nieprzytomnym. Zasady zaopatrywania złamań i krwotoków. Postępowanie w urazach centralnego układu nerwowego. Rozpoznanie urazów wielonarządowych. Organizacja i przeprowadzenie transportu osób w stanie nagłego zagrożenia zdrowia lub życia.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna podstawowa wiedza biologiczna				
Efekty kształcenia:	01_W – Zna zasady udzielania pierwszej pomocy w różnych stanach zagrożenia życia 02_U – umie rozpoznać sytuacje zagrożenia życia 03_U – potrafi udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia, wie jak wezwać pomoc medyczną	04_K – posiada świadomość własnych ograniczeń w zakresie udzielania pierwszej pomocy 05_K – potrafi współpracować ze specjalistami zawodów medycznych			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U, 04_K – ocena zaliczenia teoretycznego ćwiczeń i wykładów 01_W, 02_U, 03_U, 04_K, 05_K – ocena zaliczenia praktycznego ćwiczeń				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pytania na kolokwium końcowym wraz z protokołem ocen z kolokwium, ocena z praktycznego zaliczenia ćwiczeń				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium końcowe (40%), sprawdzian praktyczny (60%).				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; sale ćwiczeniowe				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1) Buchfelder M., Buchfelder A. (2011): Podręcznik Pierwszej Pomocy, Wydanie V uaktualnione Wydawnictwo PZWL Warszawa 2) Zawadzki A. (red.) (2011): Medycyna ratunkowa i katastrof . Podręcznik dla studentów uczelni medycznych. PZWL Warszawa 3) Andres J. (2011): Wytuczne resuscytacji. Polska Rada Resuscytacji Kraków 4) Zubrzycki W., Jastrzęski P., Ulbrych K., Achremczyk G., Bonus-Dziego A. (2011): Pierwsza pomoc w działaniach specjalnych policji. WSPoL Szczytno 5) Wytuczne dotyczące udzielania pierwszej pomocy 				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot :

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:	podstawowe	Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	------------	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Etyka			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Ethics				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	dr hab. Andrzej Korczak				
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Andrzej Korczak				
Jednostka realizująca:	Zakład Filozofii, Wydział Nauk Społecznych				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z podstawową terminologią etyczną oraz tradycją filozoficzną. Ukazanie źródeł najważniejszych problemów etycznych. Wykształcenie umiejętności sprawnego rozpoznawania problemów etycznych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 7h;				
Metody dydaktyczne:	Wykład interaktywny				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Pochodzenie etyki i historia poglądów etycznych. Etyka jako narzędzie szczęśliwego życia. Etyka Sokratesa i sofistów, etyka Platona, Arystotelesa, stoików i epikurejczyków, etyka chrześcijańska. Przełom w refleksji etycznej spowodowany przez Immanuela Kanta. Poglądy etyczne wybranych, współczesnych filozofów i etyków. Wybrane koncepcje etyczne: realizm, subiektywizm, relatywizm. Determinizm a indeterminizm. Etyka a religia. Najważniejsze problemy moralne współczesnego świata: etyka lekarska, etyka bussinesu, aborcja ,etyka międzynarodowa, kara śmierci, eutanazja.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	<p>W_01 – zna podstawową terminologię etyczną i potrafi się nią posługiwać, rozumie problemy etyczne i potrafi się do nich odnieść</p> <p>W_02 – ma wiedzę z zakresu koncepcji filozoficznych stanowiących podstawę rozmaitych koncepcji etycznych</p> <p>U_03 – ma umiejętność stosowania technik efektywnego komunikowania się i negocjacji w sferze moralnej</p>	<p>K_04 – ma umiejętność uczestniczenia we współczesnych sporach etycznych</p> <p>K_05 – rozumie potrzebę przestrzegania zasad etyki zawodowej oraz zachowania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia</p> <p>K_06 – ma świadomość potrzeby stałego dokształcania się w sferze moralnej</p>			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	W_01, W_02, U_03, K_04, K_05, K_06 – kolokwium zaliczeniowe				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Archiwum prac zaliczeniowych				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Obecność na zajęciach – 30%; kolokwium zaliczeniowe – 70%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>1. Tatarkiewicz W., 1988, Historia filozofii, Warszawa: PWN.</p> <p>2. Singer P. (red) , 1998, Przewodnik po etyce, Warszawa: Książka i Wiedza.</p> <p>3. Hołówka J., 2001, Etyka w działaniu, Warszawa: Prószyński i S-ka.</p> <p>4. Lazari-Pawłowska I., 1992, Etyka, Warszawa: Ossolineum.</p> <p>5. Wendland Z., 2009, Historia filozofii, Warszawa : Wydawnictwo SGGW.</p> <p>6. Sikora A., 2009, Spotkania z filozofią: od Heraklita do Husserla, Warszawa: Scholar.</p>				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Organizacja pracy, BHP i ergonomia			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Work organization, ergonomics and safety & workplace hygiene				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Iwona Kowalczyk				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Iwona Kowalczyk				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok 1	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z obowiązującymi przepisami w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, zasadami udzielania pierwszej pomocy, podstawowymi zagadnieniami z zakresu ergonomii, organizacji pracy oraz prawa pracy.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 7;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza materiałów źródłowych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Etapy rozwoju zawodowego człowieka. Fizjologiczne aspekty pracy. Rodzaje i metody pomiaru obciążenia pracą fizyczną i psychiczną. Rodzaje zmęczenia. Parametry charakteryzujące sylwetkę człowieka (antropometria). Antropometryczne zasady kształtowania strefy pracy. Czynniki materialne środowiska pracy. BHP – zakres problemowy. Rodzaje zagrożeń występujących w procesie pracy. Przyczyny wypadków przy pracy i postępowanie powypadkowe. Choroby zawodowe - przyczyny i sposoby zapobiegania. Podstawowe przepisy BHP. Zasady udzielenia pierwszej pomocy. Definicje, cele, zakres i rodzaje ergonomii. Podstawowy układ ergonomiczny. Psychospołeczne i organizacyjne aspekty pracy (modele podejścia do pracy, sposoby motywacji, style kierowania). Prawo pracy.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W – zna etymologię, cele, rodzaje i zakres pojęcia ergonomia, potrafi wymienić i scharakteryzować rodzaje pracy, przedstawić sposoby ich pomiaru, rozumie psychospołeczne aspekty pracy, zna zasady organizacji pracy, rozumie i potrafi wyjaśnić zależność pomiędzy pomiarami antropometrycznymi a projektowaniem stanowiska pracy, zna zalecenia dotyczące optymalnych parametrów środowiska pracy	02_W – posiada wiedzę w zakresie zagrożeń występujących w procesie pracy, podstawowych przepisów BHP oraz przyczyn wypadków przy pracy i chorób zawodowych.	03_U – zna podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy	04_K – rozumie konieczność stałej aktualizacji wiedzy z dziedziny bezpieczeństwa pracy	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_K – kolokwium pisemne				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia pisemnego				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z kolokwium zaliczeniowego - 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa ze sprzętem audiowizualnym				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1) Kodeks Pracy; www.pracuj.pl. 2) Bukała W., Szczęch K. (2013): Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSIP, Warszawa 3) Nowacka W.Ł. (2013): Ergonomia i Ochrona pracy. Wyd. SGGW, Warszawa. 4) Nowakowski J. (1991): Nauka o pracy. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,3 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,7 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Podstawy socjologii			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Basic sociology				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Krystyna Gutkowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Badań Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Badań Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy na temat podstawowych procesów i zjawisk społecznych oraz ukształtowanie umiejętności ich rozumienia, adaptacji do różnych sytuacji społecznych i funkcjonowania w grupach i zbiorowościach.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 21;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej; technik aktywizujących studentów oraz dyskusji				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Przedmiot socjologii, wybrane teorie wyjaśniające życie społeczne i zachowania społeczne człowieka; Podstawy i formy organizacji życia społecznego. Zachowania prospołeczne i antyspołeczne. Jednostka i społeczeństwo; grupy społeczne i inne zbiorowości społeczne. Kontrola społeczna; normy jako uniwersalny element życia społecznego. Zmiany społeczne – uwarunkowania, mechanizmy. Komunikowanie interpersonalne. Osobowość społeczna. Konformizm społeczny. Ćwiczenia: -				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Ogólna wiedza o funkcjonowaniu i zachowaniach człowieka w społeczeństwie.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę o funkcjonowaniu człowieka w grupach społecznych 02_W – rozumie istotę zasad współżycia społecznego i oddziaływania norm społecznych 03_U – posiada umiejętność rozumienia zachowań społecznych człowieka, w tym zachowań żywieniowych	04_U – potrafi analizować dane literaturowe i statystyczne z zakresu funkcjonowania społeczeństwa i grup społecznych 05_K – rozumie i przejawia prospołeczne postawy 06_K – zna, rozumie i stosuje zasady współżycia zbiorowego			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_U, 05_K, 06_K – egzamin pisemny treści wykładowych w formie pytań testowych i problemowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Prace egzaminacyjne w formie wydruku				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Wykład: egzamin pisemny w formie pytań testowych i problemowych 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1) Berger P. L. (2002): Zaproszenie do socjologii. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 2) Goodman N. (1997): Wstęp do socjologii. Wyd. Zysk i Ska, Poznań. 3) Polakowska-Kujawa J. (2004): Socjologia ogólna. Wybrane problemy. Wyd. SGH, Warszawa. 4) Szacka B. (2003): Wprowadzenie do socjologii. Oficyna Naukowa, Warszawa. 5) Sztompka P. (2002): Socjologia. Wyd. Znak, Kraków.				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Podstawy genetyki			ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Basis of genetics				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	prof. dr hab. Wiesław Przybylski				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Dorota Zielińska, prof. dr hab. Wiesław Przybylski				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Technologii Gastronomicznej				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie podstawowej wiedzy z zakresu genetyki molekularnej, populacyjnej, medycznej i genetyki człowieka, oraz nauk pokrewnych, tj.: nutrigenetyka, farmakogenetyka. Kształtowanie umiejętności rozwiązywania zadań i zagadnień problemowych związanych z mechanizmem dziedziczenia cech. Nabycie umiejętności obsługi sprzętu laboratoryjnego w celach diagnostycznych oraz wykonania analizy molekularnej produktu amplifikacji genomowego DNA, jak również interpretacji i weryfikacji wyników badań naukowych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 14; b) ćwiczenia; liczba godzin 14;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej. Ćwiczenia laboratoryjne: doświadczenie badawcze. Ćwiczenia projektowe: rozwiązywanie zadań, prezentacja uzyskanych wyników z doświadczenia i dyskusja.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Historia rozwoju genetyki, jej znaczenie dla człowieka i praktyczne zastosowania. Budowa i funkcje kwasów nukleinowych, proces replikacji DNA. Ekspresja genów (transkrypcja, kod genetyczny, translacja). Zmienność i mutacje (Uszkodzenia i naprawa DNA. Czynniki mutagenne. Rekombinacja). Organizacja genomu (jądrowego i mitochondrialnego), struktura genów eukariotycznych. Molekularne i cytogenetyczne metody badań genomu (techniki analizy DNA, identyfikacja mutacji, mapowanie genów, oznaczanie kariotypu, analizy chromosomów). Podstawowe informacje z zakresu farmakogenetyki i ekogenetyki oraz nutrigenomiki i nutrigenetyki. Podstawy terapii genowej. Podstawy inżynierii genetycznej (GMO i jego bezpieczeństwo).</p> <p>Ćwiczenia: Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujące w laboratorium. Prawa Mendla, mechanizmy dziedziczenia, allele wielokrotne, geny letalne i subletalne – zadania. Zasady pipetowania. Pobieranie i oznaczenie materiału biologicznego. Przechowywanie i przewożenie próbek. Analiza protokołu do izolacji DNA oraz karty kierującej na badania molekularne. Izolacja genomowego DNA kitem z komórek nabłonkowych jamy ustnej. Ocena ilościowa i jakościowa uzyskanego DNA (spektrofotometrycznie, elektroforeza w żelu agarozowym). Cechy sprzężone oraz związane z płcią – zadania. Dziedziczenie cech ilościowych - zadania. Metoda PCR. Zasada działania i obsługi termocyklera z gradientem temperatur. Przygotowanie mieszaniny reakcyjnej do PCR (tańcuchowej reakcji polimerazy) z wykorzystaniem zestawu diagnostycznego do oznaczania płci X/Y lub zestawu do wykrywania oporności na HIV. Kariotyp, rodowody – zadania. Rozdział elektroforetyczny uzyskanego produktu z użyciem markera wielkości. Zasada działania i obsługi systemu do obrazowania żeli wraz z oprogramowaniem. Wykonanie elektroforegramu z wykorzystaniem systemu do obrazowania żeli. Prezentacja uzyskanych wyników z doświadczenia.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o budowie i funkcjonowaniu komórki, podstawowych elementach genetyki klasycznej, oraz wiedza z następujących dziedzin: biologii, chemii, matematyki				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada wiedzę o mechanizmach dziedziczenia w układzie zależności: fenotyp-genotyp-środowisko 02_W – posiada wiedzę o metodach, narzędziach i technikach genetycznych wykorzystywanych m.in. w medycynie, rolnictwie, biotechnologii 03_U – posiada umiejętność projektowania i wykonania doświadczenia diagnostycznego oraz interpretacji i prezentacji uzyskanych wyników	04_K – realizuje zadania w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia, w tym przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy 05_K – potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadania			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U – kolokwia (ćwiczenia), 03_U, 04_K, 05_K – ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie ćwiczeń, zespołowe sprawozdanie końcowe w formie pisemnej lub prezentacji multimedialnej wraz z analizą uzyskanych wyników z przeprowadzonego doświadczenia oraz wnioskami, 01_W, 02_W – zaliczenie pisemne (wykłady).				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach: kolokwium, projektu w formie pisemnej lub prezentacji multimedialnej i zaliczenia pisemnego.				

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia pisemnego – 50% Ocena kolokwium pisemnego – 30% Ocena sprawozdania zespołowego – 20%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa - wykład; sala laboratoryjna – ćwiczenia laboratoryjne i projektowe
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1) Drewa G., Ferenc T. (red.) (2011): Genetyka medyczna. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław. 2) Epstein R. J., Lewiński A., Liberski P. P. (red.) (2005): Biologia molekularna człowieka. Molekularne podłoże zjawisk w stanie zdrowia i przebiegu chorób. Wyd. Czelej Sp.z o.o, Lublin. 3) Brown T.A., Węgleński P. (red.) (2009): Genomy. Wyd. PWN, Warszawa. 4) Hartl D.L., Clark A.G., Burczyk J. (red.) (2007): Podstawy genetyki populacyjnej. Wyd. UW, Warszawa. 5) Węgleński P. (2006): Genetyka molekularna. Wyd. PWN, Warszawa 6) Bal J. (2008): Biologia molekularna w medycynie. Elementy genetyki klinicznej. Wyd. PWN, Warszawa. 7) Ciechanowicz A., Kokot F. (2009): Genetyka molekularna w chorobach wewnętrznych. Wyd. Lek. PZWL, Warszawa. 8) Sadakierska-Chudy A., Dąbrowska G., Goc A. (2004): Genetyka ogólna. Skrypt do ćwiczeń dla studentów biologii. Wyd. UMK, Toruń.	
UWAGI	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	125 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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