

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	<b>Chemia ogólna i organiczna</b>			<b>ECTS</b>	<b>5</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	General and organic chemistry				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Agata Górka, dr hab. Ewa Ostrowska-Ligęza				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Chemii, Wydział Nauk o Żywności				
Jednostka realizująca:	<b>Wydział Nauk o Żywności, Katedra Chemii</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) <b>stopień I rok I</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
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, białka, sacharydy). Przygotowanie praktyczne do wykonywania prostych analiz jakościowych i ilościowych, oraz oczyszczania związków chemicznych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady ; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia ; liczba godzin 45;				
Metody dydaktyczne:	Wykład multimedialny, rozwiązywanie problemów, dyskusja, konsultacje.				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Budowa atomu. izotopy. Liczby kwantowe. Rozmieszczenie elektronów na orbitalach. Konfiguracja elektronowa atomów pierwiastków. Podstawowe prawa chemiczne. Układ okresowy pierwiastków. Wiązania chemiczne. Rodzaje wiązań. Roztwory. Stężenia procentowe, molowe, ppm, ppb - obliczenia. Układy koloidalne. Klasyfikacja związków nieorganicznych (tlenki, kwasy, zasady, sole, hydroksosole, wodorosole, związki kompleksowe). Nazewnictwo. Reakcje chemiczne w roztworach wodnych. Zapis cząsteczkowy i jonowy. Amfoteryczność. Hydroliza soli. Reakcje utleniania - redukcji. Dysocjacja elektrolityczna. Teorie kwasów i zasad. Stała i stopień dysocjacji, prawo rozcieńczeń Ostwalda. Ilość 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, białka - budowa i właściwości.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Zasady bezpiecznej pracy w laboratorium chemicznym. Reakcje w roztworach wodnych. Analiza jakościowa kationów i anionów. Analiza ilościowa (alkacymetria, kompleksometria - twardość wody). Metody rozdzielania i oczyszczania związków (kryształizacja, destylacja, ekstrakcja, chromatografia). Preparatyka organiczna.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	brak				
Założenia wstępne:	Student powinien znać podstawowe pojęcia z zakresu chemii ogólnej i nieorganicznej oraz organicznej na poziomie szkoły średniej.				
Efekty kształcenia:	01 - Student potrafi zapisać reakcje chemiczne odpowiadające procesomprzeprowadzanym na ćwiczeniach 02 - Student potrafi wykonać podstawowe obliczenia chemiczne związane z tematyką ćwiczeń 03 - Student zna podstawowe metody izolowania, oczyszczania i identyfikacji związków organicznych 04 - Student posiada umiejętność pracy indywidualnej oraz zespołowej przy planowaniu i wykonywaniu doświadczeń z zakresu chemii	05 - Student klasyfikuje, nazywa i charakteryzuje właściwości pierwiastków i podstawowych grup związkóww nieorganicznych i organicznych w oparciu o ich budowę 06- Student potrafi wykonać obliczenia z zakresu pH oraz stężeń procentowych i molowych			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekt 01, 02, 03 - kolokwia pisemne z ćwiczeń; 04 - sprawozdania wykonane na ćwiczeniach 05, 06 - egzamin pisemny z materiału wykładowego				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Egzamin (treść pytań z oceną), wyniki kolokwiów (treść pytań i ocena) oraz oceny sprawozdań z wykonanych eksperymentów odnotowane na karcie osiągnięć studenta danej grupy.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin 50%, kolokwia 40%, sprawozdania 10%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa (wykład), laboratoria chemiczne Katedry Chemii (ćwiczenia laboratoryjne)				

<p>Literatura podstawowa i uzupełniająca :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Praca zbiorowa: „Ćwiczenia z chemii nieorganicznej i analitycznej”, Wydawnictwo SGGW, 2011.</li> <li>2. E. Białecka-Florjańczyk, J. Włostowska: „Ćwiczenia laboratoryjne z chemii organicznej”, Wydawnictwo SGGW, 2002 i późniejsze.</li> <li>3. T. Drapała : „Chemia ogólna, nieorganiczna z zadaniami”, Wydawnictwo SGGW.</li> <li>4. E. Białecka-Florjańczyk, J. Włostowska: „Chemia organiczna”, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne.</li> <li>5. Bielański A.: Podstawy chemii nieorganicznej PWN, Warszawa, 2008.</li> <li>6. J. McMurrv.: „Chemia organiczna I. 1-5”, PWN, 2005 i późniejsze.</li> </ol> <p>UWAGI Przewiduje się przeprowadzenie terminu zerowego egzaminu (przed sesją) dla osób, które z kolokwiiw ćwiczeniowych (zaliczonych w terminie) otrzymały co najmniej 71% możliwych do zdobycia punktów.</p>
---

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:	<b>133 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>3 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>1.5 ECTS</b>

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	Student potrafi zapisać reakcje chemiczne odpowiadające procesom przeprowadzanym na ćwiczeniach	K_W01
02	Student potrafi wykonać podstawowe obliczenia chemiczne związane z tematyką ćwiczeń	K_U01
03	Student zna podstawowe metody izolowania, oczyszczania i identyfikacji związków organicznych	K_W01
04	Student posiada umiejętność pracy indywidualnej oraz zespołowej przy planowaniu i wykonywaniu doświadczeń z zakresu chemii	K_K01, K_K06, K_K07
05	Student klasyfikuje, nazywa i charakteryzuje właściwości pierwiastków i podstawowych grup związków nieorganicznych i organicznych w oparciu o ich budowę	K_W01
06	Student potrafi wykonać obliczenia z zakresu pH oraz stężeń procentowych i molowych	K_U01

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	<b>Anatomia człowieka</b>			<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Human anatomy				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordinator przedmiotu:	dr inż. Jacek Bujko				
Prowadzący zajęcia:	pracownicy i doktoranci Katedry Dietetyki				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Dietetyki; Zakład Dietetyki</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) <b>stopień I rok I</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Poznanie ogólnej i szczegółowej anatomicznej budowy człowieka z elementami ontogenezy i histologii w układzie systemowym pod kątem czynnościowym. Zrozumienie zależności między budową narządów i układów a ich funkcją.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład ; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	wykład i prezentacja audiowizualna, film, ćwiczenia z użyciem preparatów makro i mikroskopowych, fantomów i atlasów anatomicznych				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady</b> organizm jako całość (osie, płaszczyzny, części, okolice i jamy ciała, układy i narządy i ich położenie, ontogeneza ogólna i szczegółowa); rozwój budowa histologiczna, ogólna budowa anatomiczna, ukrwienie i unerwienie narządów układu kostnego (chrząstki, kości i ich połączenia), mięśniowego (mięśnie szkieletowe, serca i mięśnie gładkie, budowa sarkomeru i ścięgien), powłoki wspólnej (skóra, włosy, paznokcie, gruczoły potowe, łojowe i sutkowe) 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><b>Ćwiczenia:</b> 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 znajomość procesów rozwoju i różnicowania w czasie ontogenezy		04_U – Posiada umiejętność powiązania budowy anatomicznej i histologicznej narządów z ich funkcją i podstawowym znaczeniem dla procesów związanych z żywieniem; 05_U – Posiada zdolność nazwania i określenia położenia części przewodu pokarmowego, głównych kości i ich połączeń, mięśni, naczyń krwionośnych i chłonnych, nerwów czaszkowych oraz pozostałych narządów		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W, 05_U – 3 kolokwia na ćwiczeniach ze znajomości anatomii ogólnej i 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"> <li>Gołąb B., Traczyk W. (2001): Anatomia i fizjologia człowieka. Wyd. PZWL, Warszawa.</li> <li>Gołąb B. (2014): Podstawy anatomii człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.</li> <li>Putz R., Past R., Sobotta J. (red.) (1994): Atlas anatomii człowieka tom I i II. Wyd. Urban &amp; Partner, Wrocław.</li> <li>Sokołowska Pituchowa J. (red.) (2006): Anatomia Człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.</li> <li>Czerwiński F. (red) (2013) Anatomia Człowieka. 1200 pytań testowych jednokrotnego wyboru, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa...</li> </ol>				
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:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>2,5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>1,25 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	Ma wiedzę o ogólnej budowie organizmu człowieka pod kątem czynnościowym i wzajemnym powiązaniu pomiędzy narządami i układami	K_W02, K_W05
02_W	Ma wiedzę o prawidłowej budowie histologicznej i anatomicznej wszystkich narządów	K_W02, K_W03
03_W	Wykazuje znajomość procesów rozwoju i różnicowania w czasie ontogenezy;	K_W02, K_W03
04_U	Posiada umiejętność powiązania budowy anatomicznej i histologicznej narządów z ich funkcją i podstawowym znaczeniem dla procesów związanych z żywieniem;	K_W02,
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_W02

## 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 i doktoranci Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień I rok I	c) <b>stacjonarne</b>		
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:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykład i ćwiczenia w grupach				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Fizyczne i logiczne elementy techniki komputerowej. Cyfrowy zapis informacji i inne standardy obowiązujące przy konstruowaniu i wykorzystywaniu sprzętu elektronicznego oraz w komunikacji poprzez sieci informatyczne. Pojęcia: technologia: informatyczna, informacyjna, komunikacyjna; chmura obliczeniowa, komórka, dokument elektroniczny i inne. Kognitywistyka i metody algorytmiczne oraz niealgorytmiczne. Charakterystyka powszechnego sprzętu komputerowego oraz uniwersalnych programów komputerowych. E-usługi w administracji publicznej. Charakterystyka wybranej platformy elearningowej, formy i zasady kształcenia na odległość. Standardy ECDL. Techniki informatyczne wykorzystywane w produkcji, dystrybucji oraz analizie żywności. Osiąganie wiarygodności, niezaprzeczalności i integralności w obiegu dokumentów w formie elektronicznej (certyfikaty). Elektroniczna Platforma Usług Administracji Publicznej (ePUAP). Zasady zapewnienia ochrony antywirusowej oraz bezpieczeństwo i prywatność w sieci, uwierzytelnianie nadawcy</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Wprowadzenie do samodzielnej pracy z komputerem i uczenia się z wykorzystaniem metod zdalnych. Praca z tekstem w formie elektronicznej, zasady sztuki tworzenia dokumentu tekstowego z wykorzystaniem funkcjonalności edytorów tekstu wraz z automatyzacją wybranych procesów. Wykorzystywanie zaawansowanych narzędzi arkuszy kalkulacyjnych do automatyzacji działań obliczeniowych i analizy danych. Organizacja oraz eksploracja bazy danych (tabele, kwerendy, formularze, raporty). Grafika menedżerska i prezentacyjna. Usługi w sieciach informatycznych. Porównanie różnych pakietów programów biurowych. Studium parametrów wybranych modułów sprzętu elektronicznego (w kontekście zastosowań praktycznych).</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Podstawowa znajomość technik komputerowych zdobyta na wcześniejszych etapach kształcenia weryfikowana prezentacją zdaną wykonywaną na początku zajęć.				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada podstawową znajomość terminologii dotyczącej użytkowania komputerów, systemu operacyjnego, różnych aplikacji, w tym pakietów biurowych i innych stosowanych w pracy zawodowej i życiu prywatnym. 02_W – posiada uporządkowaną wiedzę dotyczącą stosowania techniki cyfrowej wykorzystywanej w technice biurowej oraz o gromadzeniu i podstawowej analizie danych oraz prezentacji 03_U – posługuje się funkcjonalnościami edytorów dla osiągnięcia profesjonalnych właściwości tekstu		04_U – potrafi wykorzystywać formuły i funkcje wbudowane arkusza kalkulacyjnego do automatyzacji czynności obliczeniowych i raportowania 05_K – potrafi współpracować z innymi osobami w celu realizacji powierzonych zadań, także przy wykorzystaniu metod nauczania na odległość 06_K – wykorzystuje nowoczesne oprogramowanie wraz z jego aktualizacją, mając jednocześnie świadomość konsekwencji związanych z niewłaściwym jego stosowaniem		
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 %. Każda z powyższych czynności musi być zaliczona na co najmniej 50% maksymalnej ilości punktów do zdobycia. Ocena końcowa jest średnią ważoną uzyskanych ocen cząstkowych.				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium komputerowe				

<p>Literatura podstawowa i uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Chmielarz W., Parys T. (red.) (2009): Technologie informacyjne dla społeczeństwa. Wyższa Szkoła Ekonomiczno-Informatyczna, Warszawa</li> <li>2. Colina Hales C. (red.) (2007): Wykorzystanie narzędzi informatycznych w naukach ekonomicznych: przykłady i zadania. Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów</li> <li>3. Muchacki M. (2014): Cywilizacja informatyczna i Internet: konteksty współczesnego konsumenta TI. Oficyna Wydawnicza "Impuls", Kraków</li> <li>4. Skulimowska A. (2013): Technologia informacyjna WORD 2007. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego, Siedlce</li> <li>5. Hyla M. (2012): Przewodnik po e-learningu. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa</li> <li>6. Skibicki D. (2012): Technologia informacyjna. Wydawnictwa Uczelniane Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego, Bydgoszcz</li> <li>7. Danowski B. (2008): Tworzenie stron WWW w praktyce. Helion, Gliwice</li> </ol> <p>UWAGI</p>
--

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:	<b>90 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1,5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>1,5 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	<b>Ekologia i surowce spożywcze</b>			<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Ecology and raw food materials				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Renata Kazmierczak				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Żywności Ekologicznej				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Ekologicznej</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>I rok I</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
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 opartej 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 30; b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z użyciem materiałów audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne: poznanie i praktyczna ocena metodą organoleptyczną wybranych grup surowców roślinnych i zwierzęcych z uwzględnieniem cech morfologicznych i norm przedmiotowych; doświadczenia z zastosowaniem metod fizykochemicznych i chemicznych; analiza i interpretacja norm przedmiotowych				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Podstawy ekologii, populacjologia i biocenologia, krążenie materii i przepływ energii w ekosystemach; ekologiczne i ekonomiczne aspekty ochrony środowiska przyrodniczego; globalne zagrożenia środowiska: efekt szklarniowy, dziura ozonowa, nadmierna eksploatacja lasów strefy tropikalnej; wpływ rozwoju populacji ludzkiej na ekosystemy i jakość życia człowieka (ze szczególnym uwzględnieniem aspektów związanych z produkcją żywności), założenia ekorozwoju oraz jego realizacja na świecie i w Polsce, rolnictwo a środowisko: znaczenie rolnictwa ekologicznego i niskonakładowego dla jakości żywności, ochrony środowiska i zachowania różnorodności biologicznej. Charakterystyka ogólna i szczegółowa podstawowych grup surowców spożywczych pochodzenia roślinnego: warzyw, owoców, okopowych i zbożowych, ze szczególnym uwzględnieniem wpływu czynników genetycznych (gatunku i odmiany) i środowiskowych (klimat, gleba, zabiegi agrotechniczne, zanieczyszczenie środowiska, sposób i okres zbioru i przechowywania) na wartość odżywczą i przydatność konsumpcyjną oraz przetwórczą: warzyw – cebulowych, dyniowatych, kapustnych, korzeniowych, liściowych psiankowatych, rzepowatych i strączkowych; owoców - jagodowych, pestkowych i ziarnkowych; ziemniaków jadalnych; zbóż. Charakterystyka ogólna i szczegółowa wybranych grup surowców pochodzenia zwierzęcego: mięsa zwierząt gospodarskich, mleka i jaj, ze szczególnym uwzględnieniem wpływu czynników genetycznych (gatunek, rasa), fizjologicznych i środowiskowych (warunki utrzymania, sanitarno-zdrowotne i sposób żywienia i użytkowania zwierząt oraz pozyskiwania i zagospodarowania surowców) na wartość odżywczą oraz przydatność do różnego użytkowania spożywczego: mięsa - cielęcego, drobiowego, wieprzowego i wołowego; mleka krowiego; jaj kurzych.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Umiejętność rozpoznawania i oceny wybranych surowców z uwzględnieniem podstawowych cech, kryteriów i metod wskazujących na wartość odżywczą i przydatność do konsumpcji bezpośredniej, przetwórstwa i przechowalnictwa. Dla surowców spożywczych pochodzenia roślinnego, sposoby i metody oceny oparto głównie na organoleptycznych, z uwzględnieniem cech morfologicznych i norm przedmiotowych. W przypadku surowców zwierzęcych, poszerzono je o metody fizykochemiczne i chemiczne. Ocena jakościowa i użytkowa surowców roślinnych obejmuje: wybrane gatunki warzyw (liściowych, dyniowatych, psiankowatych, korzeniowych, rzepowatych, kapustnych, cebulowych i strączkowych), owoców (ziarnkowych i pestkowych), ziemniaków jadalnych, roślin zbożowych i roślin przyprawowych. Ocena jakościowa surowców pochodzenia zwierzęcego obejmuje charakterystykę i ocenę tkanki mięsnej (cielęcej, wołowej, wieprzowej, baraniej i drobiowej), mleka krowiego i koziego oraz jaj kurzych w oparciu o metodę organoleptyczną oraz wybrane metody fizykochemiczne i chemiczne.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	03_W_zna skład oraz wartość energetyczną, odżywczą, żywieniową surowców spożywczych i ich wpływ na zdrowie		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		

	09_W_posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, w tym wpływających na skład i właściwości surowców spożywczych	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 kolokwiów z ocenami, treść pytań testu zaliczeniowego z ocenami, protokół z ocenami	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	ocena kolokwiów - 50%; ocena zaliczeniowego testu pisemnego – 50%.	
Miejsce realizacji zajęć:	sala wykładowa, laboratorium	
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1.Grzeszczak-Świetlikowska U. (red.) (1995): Surowce spożywcze. Wyd. SGGW, Warszawa. 2.Świetlikowska K. (red.) (2006) 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. Batur W. (red.) (2008): Katastrofy i zagrożenia we współczesnym świecie. Wyd. PWN, Warszawa		
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:	<b>101 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>2 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>2 ECTS</b>

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:	<b>Kwalifikowana pierwsza pomoc</b>			<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	First aid				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Tomasz Królikowski				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Tomasz Królikowski, dr inż. Ewa Fürstenberg				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Dietetyki; Zakład Dietetyki</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>I rok I</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zasadami udzielania pierwszej pomocy oraz postępowania w sytuacji zagrożenia życia.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia: studium przypadku, nauka postępowania w nagłych wypadkach z wykorzystaniem manekinów, symulacja sytuacji zagrażających życiu				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> 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><b>Ćwiczenia:</b> 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 z 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:	<b>Kolokwium końcowe (40%), sprawdzian praktyczny (60%).</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; sale ćwiczeniowe				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Buchfelder M., Buchfelder A. (2011): Podręcznik Pierwszej Pomocy, Wydanie V uaktualnione Wydawnictwo PZWL Warszawa</li> <li>2) Zawadzki A. (red.) (2011): Medycyna ratunkowa i katastrof. Podręcznik dla studentów uczelni medycznych. PZWL Warszawa</li> <li>3) Andres J. (2011): Wytoczne resuscytacji. Polska Rada Resuscytacji Kraków</li> <li>4) Zubrzycki W., Jastrzęski P., Ulbrich K., Achremczyk G., Bonus-Dziego A. (2011): Pierwsza pomoc w działaniach specjalnych policji. WSPol Szczytno</li> <li>5) Wytoczne dotyczące udzielania pierwszej pomocy</li> </ol>				
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	<b>90 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	<b>2 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.	<b>1 ECTS</b>

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:	<b>Dietetyka</b>		
Koordynator przedmiotu:	dr hab. Andrzej Korczak		
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Andrzej Korczak		
Jednostka realizująca:	<b>Zakład Filozofii, Wydział Nauk Społecznych</b>		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>		
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>I rok I</b>	c) <b>stacjonarne</b>
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z podstawową terminologią etyczną oraz tradycją filozoficzną. Ukazanie źródeł najważniejszych problemów etycznych. Wykształcenie umiejętności sprawnego rozpoznawania problemów etycznych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15h;		
Metody dydaktyczne:	Wykład interaktywny		
Pełny opis przedmiotu:	<b>Wykłady:</b> 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 biznesu, aborcja, etyka międzynarodowa, kara śmierci, eutanazja.		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	-		
Efekty kształcenia:	W_01 – zna podstawową terminologię etyczną i potrafi się nią posługiwać, rozumie problemy etyczne i potrafi się do nich odnieść W_02 – ma wiedzę z zakresu koncepcji filozoficznych stanowiących podstawę rozmaitych koncepcji etycznych U_03 – ma umiejętność stosowania technik efektywnego komunikowania się i negocjacji w sferze moralnej	K_04 – ma umiejętność uczestniczenia we współczesnych sporach etycznych K_05 – rozumie potrzebę przestrzegania zasad etyki zawodowej oraz zachowania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia K_06 – ma świadomość potrzeby stałego dokształcania się w sferze moralnej	
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:	<b>Obecność na zajęciach – 30%; kolokwium zaliczeniowe – 70%</b>		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Tatarkiewicz W., 1988, Historia filozofii, Warszawa: PWN. 2. Singer P. (red), 1998, Przewodnik po etyce, Warszawa: Książka i Wiedza. 3. Hołówka J., 2001, Etyka w działaniu, Warszawa: Prószyński i S-ka. 4. Lazari-Pawłowska I., 1992, Etyka, Warszawa: Ossolineum. 5. Wendland Z., 2009, Historia filozofii, Warszawa : Wydawnictwo SGGW. 6. Sikora A., 2009, Spotkania z filozofią: od Heraklita do Husserla, Warszawa: Scholar.		
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:	<b>30 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>0 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	<b>Organizacja pracy, BHP i ergonomia</b>			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Work organization, ergonomics and safety & workplace hygiene				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordynator przedmiotu:	<b>Dr hab. Iwona Kowalczyk</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>Dr hab. Iwona Kowalczyk</b>				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>I rok 1</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z obowiązującymi przepisami w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, zasadami udzielania pierwszej pomocy, podstawowymi zagadnieniami z zakresu ergonomii, organizacji pracy oraz prawa pracy.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15				
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza materiałów źródłowych				
Pełny opis przedmiotu:	<b>Wykłady:</b> Etapy rozwoju zawodowego człowieka. Fizjologiczne aspekty pracy. Rodzaje i metody pomiaru obciążenia pracą fizyczną i psychiczną. Rodzaje zmęczenia. Parametry charakteryzujące sylwetkę człowieka (antropometria). Antropometryczne zasady kształtowania strefy pracy. Czynniki materialne środowiska pracy. BHP – zakres problemowy. Rodzaje zagrożeń występujących w procesie pracy. Przyczyny wypadków przy pracy i postępowanie powypadkowe. Choroby zawodowe - przyczyny i sposoby zapobiegania. Podstawowe przepisy BHP. Zasady udzielenia pierwszej pomocy. Definicje, cele, zakres i rodzaje ergonomii. Podstawowy układ ergonomiczny. Psychospołeczne i organizacyjne aspekty pracy (modele podejścia do pracy, sposoby motywacji, style kierowania). Prawo pracy.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W – zna etymologię, cele, rodzaje i zakres pojęcia ergonomii, 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:	<b>Ocena z kolokwium zaliczeniowego - 100%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa ze sprzętem audiowizualnym				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Kodeks Pracy; www.pracuj.pl.</li> <li>Bukała W., Szczech K. (2013): Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSiP, Warszawa</li> <li>Nowacka W.Ł. (2013): Ergonomia i Ochrona pracy. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Nowakowski J. (1991): Nauka o pracy. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</li> </ol>				
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:	<b>30 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>0,5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>0,5 ECTS</b>

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:	<b>Podstawy socjologii</b>			<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Basic sociology				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Krystyna Gutkowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Badań Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Badań Konsumpcji</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień I rok I	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy na temat podstawowych procesów i zjawisk społecznych oraz ukształtowanie umiejętności ich rozumienia, adaptacji do różnych sytuacji społecznych i funkcjonowania w grupach i zbiorowościach.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej; technik aktywizujących studentów oraz dyskusji				
Pełny opis przedmiotu:	<b>Wykłady:</b> 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.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Ogólna wiedza o funkcjonowaniu i zachowaniach człowieka w społeczeństwie.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę o funkcjonowaniu człowieka w grupach społecznych 02_W – rozumie istotę zasad współżycia społecznego i oddziaływania norm społecznych 03_U – posiada umiejętność rozumienia zachowań społecznych człowieka, w tym zachowań żywieniowych		04_U – potrafi analizować dane literaturowe i statystyczne z zakresu funkcjonowania społeczeństwa i grup społecznych 05_K – rozumie i przejawia prospołeczne postawy 06_K – zna, rozumie i stosuje zasady współżycia zbiorowego		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_U, 05_K, 06_K – egzamin pisemny treści wykładowych w formie pytań testowych i problemowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen z egzaminu i prace egzaminacyjne oraz prezentacji podjętego problemu badawczego w formie drukowanej lub elektronicznej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Wykład: egzamin pisemny w formie pytań testowych i problemowych 100%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Berger P. L. (2002): Zaproszenie do socjologii. Wyd. PWN, Warszawa.</li> <li>Goodman N. (1997): Wstęp do socjologii. Zysk i Ska, Poznań.</li> <li>Polakowska-Kujawa J. (2004): Socjologia ogólna. Wybrane problemy. Wyd. SGH, Warszawa.</li> <li>Szacka B. (2003): Wprowadzenie do socjologii. Oficyna Naukowa, Warszawa.</li> <li>Sztompka P. (2002): Socjologia. Znak, Kraków.</li> </ol>				
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:	<b>59 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>0,5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>0,5 ECTS</b>

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:	<b>Ogólna technologia żywności</b>			<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	General food technology				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Krzysztof Tambor				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Krzysztof Tambor				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Analiz Instrumentalnych</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień I rok I	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie podstawowej wiedzy dotyczącej procesów przetwarzania żywności oraz urządzeń niezbędnych do realizacji tych procesów. Przekazanie wiedzy na temat celów i metod utrwalania żywności. Kształtowanie umiejętności scharakteryzowania wybranych procesów produkcyjnych i metod utrwalania żywności.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych.				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Definicja i zakres technologii żywności, proces produkcyjny i technologiczny. Operacje i procesy jednostkowe w technologii żywności. Procesy biotechnologiczne w technologii żywności - produkcji biomasy, fermentacyjne. Zastosowanie enzymów w technologii żywności. Operacje dyfuzyjne. Operacje i procesy fizykochemiczne - krystalizacja, sorpcja. Tworzenie emulsji. Cele i sposoby utrwalania żywności. Utrwalanie żywności przez chłodzenie i zamrażanie. Podstawy technologii zamrażania; współczesne metody mrożenia żywności. Zmiany w żywności mrożonej przechowywanej. Utrwalanie żywności za pomocą ogrzewania. Zasady termicznego niszczenia drobnoustrojów. Pasteryzacja. Sterylizacja w przemyśle spożywczym. Urządzenia do sterylizacji żywności w opakowaniach. Wpływ apertyzacji na jakość żywności. Utrwalanie żywności przez odwadnianie i dodawanie substancji osmoaktywnych. Utrwalanie chemiczne i metodami biotechnologicznymi. Zastosowanie konserwantów. Przeciwwutleniające i synergenty. Utrwalanie żywności przez dodawanie kwasów organicznych. Zastosowanie procesów fermentacyjnych. Metody niekonwencjonalne utrwalania - za pomocą wysokich ciśnień, gazami. Przetwórstwo surowców wybranych branż przemysłu spożywczego.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstawowej wiedzy z chemii ogólnej, fizyki				
Efekty kształcenia:	01_W – zna zasady procesów technologicznych służących utrwalaniu i przetwarzaniu żywności i ich wpływ na jakość żywności 02_U – potrafi ocenić wartość odżywczą i energetyczną produktów spożywczych poddanych określonym technologicznym		03_K – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K – zaliczenie w formie pisemnej				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które uzyskał student z zaliczenia				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena z zaliczenia pisemnego (100%)</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bednarski W. (red.) (1991): Ogólna Technologia żywności. Wyd. ART., Olsztyn.</li> <li>2. Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska E., Jarczyk A. (2010): Ogólna Technologia Żywności, WNT, Warszawa.</li> <li>3. Mitek M., Słowiński M. (red.) (2006): Wybrane zagadnienia z technologii żywności. Wydawnictwo SGGW, Warszawa.</li> <li>4. Postolski Z., Gruda J. (1999): Zamrażanie żywności, Wydawnictwo PWN, Warszawa.</li> </ol>				
UWAGI:					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot :

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

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

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	<b>Podstawy genetyki</b>			<b>ECTS</b>	<b>5</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Basis of genetics				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordynator przedmiotu:	prof. dr hab. Wiesław Przybylski				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Dorota Zielińska, prof. dr hab. Wiesław Przybylski				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Technologii Gastronomicznej</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>I rok I</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie podstawowej wiedzy z zakresu genetyki molekularnej, populacyjnej, medycznej i genetyki człowieka, oraz nauk pokrewnych, tj.: nutrigenetyka, farmakogenetyka, ekogenetyka. Kształtowanie umiejętności rozwiązywania zadań i zagadnień problemowych związanych z mechanizmem dziedziczenia cech oraz predyspozycji zapadalności na choroby uwarunkowane przez zmutowane geny, jak również umiejętności wskazania przyczyn, dobrania odpowiedniej metody diagnostycznej czy diety w celach profilaktycznych. Nabycie umiejętności obsługi sprzętu laboratoryjnego w celach diagnostycznych oraz wykonania analizy molekularnej produktu amplifikacji genomowego DNA, jak również interpretacji i weryfikacji wyników badań naukowych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej. Ćwiczenia laboratoryjne: doświadczenie badawcze. Ćwiczenia projektowe: rozwiązywanie zadań, prezentacja uzyskanych wyników z doświadczenia i dyskusja.				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Historia rozwoju genetyki, jej znaczenie dla człowieka i praktyczne zastosowania. Projekt poznania ludzkiego genomu. Budowa i funkcje kwasów nukleinowych, proces replikacji DNA. Ekspresja genów (transkrypcja, kod genetyczny, translacja) i regulacja funkcji genów u Eukaryota. Zmienność i mutacje (Uszkodzenia i naprawa DNA. Czynniki mutagenne. Rekombinacja). Organizacja genomu (jądrowego i mitochondrialnego), struktura genów eukariotycznych. Molekularne i cytogenetyczne metody badań genomu (techniki analizy DNA, identyfikacja mutacji, mapowanie genów, oznaczanie kariotypu, analizy chromosomów). Podłoże molekularne modelowych chorób dziedzicznych (mukowiscydoza, fenylketonuria, cukrzyca, rodzinna hipercholesterolemia, zespół niedoboru odporności) i nowotworowych (Genetyczne podstawy rozwoju procesu nowotworowego, geny warunkujące nowotwory, nowotwory dziedziczne). Imprinting genomowy i jego konsekwencje kliniczne. Poradnictwo genetyczne i profilaktyka. Podstawowe informacje z zakresu farmakogenetyki i ekogenetyki oraz nutrigenomiki i nutrigenetyki. Podstawy terapii genowej.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujące w laboratorium. Prawa Mendla, mechanizmy dziedziczenia i allele wielokrotne – zadania. Zasady pipetowania. Analiza protokołu do izolacji DNA oraz karty kierującej na badania molekularne. Współdziałanie genów – przykłady i zadania. Izolacja genomowego DNA kitem z komórek nabłonkowych jamy ustnej. Ocena ilościowa i jakościowa uzyskanego DNA (spektrofotometrycznie, elektroforeza w żelu agarozowym). Cechy sprzężone oraz związane z płcią – zadania. Przygotowanie mieszaniny reakcyjnej do PCR (łańcuchowej reakcji polimerazy) z wykorzystaniem zestawu diagnostycznego do oznaczania płci X/Y lub zestawu do wykrywania oporności na HIV. Rozdział elektroforetyczny uzyskanego produktu z użyciem markera wielkości. Zasada działania i obsługi systemu do obrazowania żeli wraz z oprogramowaniem. Wykonanie elektroforegramu z wykorzystaniem systemu do obrazowania żeli. Prezentacja uzyskanych wyników z doświadczenia.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o budowie i funkcjonowaniu komórki, podstawowych elementach genetyki klasycznej, oraz wiedza z następujących dziedzin: biologii, chemii, matematyki				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada wiedzę o mechanizmach dziedziczenia w układzie zależności: fenotyp-genotyp-środowisko 02_W – posiada wiedzę o metodach, narzędziach i technikach genetycznych wykorzystywanych m.in. w medycynie, rolnictwie, biotechnologii 03_U – posiada umiejętność projektowania i wykonania doświadczenia diagnostycznego oraz interpretacji i prezentacji uzyskanych wyników	04_K – realizuje zadania w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia, w tym przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy 05_K – potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadania			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U – kolokwia (ćwiczenia), 03_U, 04_K, 05_K – ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie ćwiczeń, zespołowe sprawozdanie końcowe w formie pisemnej lub prezentacji multimedialnej wraz z analizą uzyskanych wyników z przeprowadzonego doświadczenia oraz wnioskami, 01_W, 02_W – zaliczenie pisemne (wykłady).				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach: kolokwium, projektu w formie pisemnej lub prezentacji multimedialnej i zaliczenia pisemnego.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena zaliczenia pisemnego – 50%</b> <b>Ocena kolokwium pisemnego – 30%</b> <b>Ocena sprawozdania zespołowego – 20%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa - wykład; sala laboratoryjna – ćwiczenia laboratoryjne i projektowe				

<p>Literatura podstawowa i uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Drewa G., Ferenc T. (red.) (2011): Genetyka medyczna. Wyd. Elsevier Urban &amp; Partner, Wrocław.</li> <li>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.</li> <li>3. Brown T.A., Węgleński P. (red.) (2009): Genomy. Wyd. PWN, Warszawa.</li> <li>4. Hartl D.L., Clark A.G., Burczyk J. (red.) (2007): Podstawy genetyki populacyjnej. Wyd. UW, Warszawa.</li> <li>5. Węgleński P. (2006): Genetyka molekularna. Wyd. PWN, Warszawa</li> <li>6. Bal J. (2008): Biologia molekularna w medycynie. Elementy genetyki klinicznej. Wyd. PWN, Warszawa.</li> <li>7. Ciechanowicz A., Kokot F. (2009): Genetyka molekularna w chorobach wewnętrznych. Wyd. Lek. PZWL, Warszawa.</li> <li>8. Sadakierska-Chudy A., Dąbrowska G., Goc A. (2004): Genetyka ogólna. Skrypt do ćwiczeń dla studentów biologii. Wyd. UMK, Toruń.</li> </ol> <p>UWAGI</p>
--

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:	<b>143,5 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>3 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>2,5 ECTS</b>

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