

Nazwa zajęć:	Bioocena w badaniach żywieniowych	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Bioassessment in nutrition study		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1st.
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	6 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-06L-46_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Przekazanie wiedzy teoretycznej oraz praktycznej z zakresu metodologii oceny wartości odżywczej żywności z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych. Dostarczenie wiedzy dotyczącej prawnych i etycznych aspektów prowadzenia doświadczeń żywieniowych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych. Kształtowanie umiejętności: postępowania ze zwierzętami laboratoryjnymi, właściwego doboru zwierząt do badań żywieniowych; doboru odpowiednich metod badawczych; analizy efektów badań prowadzonych z wykorzystaniem zwierząt.</p> <p>Wykłady: Etyczne i prawne aspekty eksperymentów na zwierzętach. Zadania Komisji Etycznych do spraw doświadczeń z wykorzystaniem zwierząt. Warunki utrzymania zwierząt wykorzystywanych do doświadczeń. Bezpieczeństwo i higiena pracy ze zwierzętami. Podstawy prowadzenia doświadczeń biologicznych. Cele i zadania biologicznej oceny żywności. Metody biologiczne stosowane w ocenie wartości żywieniowej białka, tłuszczów, węglowodanów, witamin i składników mineralnych. Badania biodostępności składników żywności u człowieka. Problematyka doboru zwierząt do doświadczeń żywieniowych.</p> <p>Ćwiczenia: Zapoznanie z praktycznymi aspektami pracy ze zwierzętami laboratoryjnymi. Opracowanie założeń oraz planu przeprowadzenia eksperymentów dotyczących biologicznej oceny: białka, wapnia, błonnika pokarmowego i witaminy A. Opracowanie założeń i przygotowanie diet doświadczalnych dla szczurów laboratoryjnych. Przeprowadzenie eksperymentów dotyczących określania strawności białka oraz anatomopatologicznej oceny wartości biologicznej tłuszczów z wykorzystaniem szczurów laboratoryjnych. Analiza chemiczna pozyskanego materiału biologicznego. Analiza i ocena danych uzyskiwanych w trakcie oraz w wyniku eksperymentów prowadzonych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 15 b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia obejmujące przygotowanie projektu eksperymentów oraz przeprowadzenie eksperymentów z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza z zakresu: biologii, anatomii i fizjologii organizmu, w tym układu pokarmowego; znaczenia składników pokarmowych w żywieniu; oceny stanu odżywienia organizmu		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie rolę i sposób wykorzystania zwierząt laboratoryjnych w badaniach żywieniowych W2 – zna i rozumie podstawowe zasady przeprowadzania eksperymentów z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych w zakresie nauki o żywieniu człowieka	Umiejętności: U1 – potrafi projektować i przeprowadzać podstawowe eksperymenty z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych oraz opracować ich wyniki U2 – potrafi pracować ze zwierzętami wykorzystywanymi w badaniach żywieniowych	Kompetencje: K1 – jest gotów do współpracy w grupie K2 – jest gotów odpowiednio identyfikować i określić priorytety związane z pracą ze zwierzętami laboratoryjnymi K3 – jest gotów do oceny znaczenia eksperymentów prowadzonych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych w badaniach żywności w kontekście produkcji żywności wysokiej jakości oraz zdrowia człowieka
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny; jedno kolokwium na zajęciach ćwiczeniowych Ocena przygotowania projektów doświadczeń z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych, ocena wykonania i analizy wyników eksperymentów przeprowadzonych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych (2 projekty i 2 sprawozdania) Ocena na podstawie obserwacji w trakcie zajęć		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Formularze egzaminów i kolokwium, sprawozdań z przeprowadzonych eksperymentów, projekty eksperymentów, karty opieki nad zwierzętami		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin (50%), kolokwium (30%), projekty (10%), sprawozdania (5%), obserwacja w trakcie zajęć (5%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium analityczne, zwierzętarnia		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Szarek J., Szweda M., Strzyżewska E.: Zwierzęta laboratoryjne patologia i użytkowanie. Wydawnictwo Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, Olsztyn 2013. 2. USTAWA z dnia 15 stycznia 2015 r. o ochronie zwierząt wykorzystywanych do celów naukowych lub edukacyjnych (Dz. U. poz. 266)		

3. Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 4 listopada 2015 r. w sprawie informacji dotyczących zwierząt wykorzystywanych w procedurach oraz trybu przekazywania tych informacji. 4. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 grudnia 2016 r. w sprawie minimalnych wymagań, jakie powinien spełniać ośrodek, oraz minimalnych wymagań w zakresie opieki nad zwierzętami utrzymywanymi w ośrodku; 5. Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 5 maja 2015 r. w sprawie szkoleń, praktyk i staży dla osób wykonujących czynności związane z wykorzystywaniem zwierząt do celów naukowych lub edukacyjnych 6. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 20 czerwca 2007 r. w sprawie kwalifikacji osób sprawujących opiekę nad zwierzętami doświadczalnymi i osób sprawujących nadzór nad tymi osobami; 7. Literatura zalecana na bieżąco przez prowadzącego ćwiczenia.
UWAGI Ćwiczenia odbywają się w systemie zblokowanym w jednostkach 2-godzinnych inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 6

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie rolę i sposób wykorzystania zwierząt laboratoryjnych w badaniach żywieniowych	K_W01, K_W04	2, 2
Wiedza – W2	Zna i rozumie podstawowe zasady przeprowadzania eksperymentów z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych w zakresie nauki o żywieniu człowieka	K_W03, K_W05	2, 2
Umiejętności – U1	Potrafi projektować i przeprowadzać podstawowe eksperymenty z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych oraz opracować ich wyniki	K_U01, K_U02	2, 2
Umiejętności – U2	Potrafi pracować ze zwierzętami wykorzystywanymi w badaniach żywieniowych	K_U04	2
Kompetencje – K1	Jest gotów do współpracy w grupie	K_K02	2
Kompetencje – K2	Jest gotów odpowiednio identyfikować i określić priorytety związane z pracą ze zwierzętami laboratoryjnymi	K_K01	2
Kompetencje – K3	Jest gotów do oceny znaczenia eksperymentów prowadzonych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych w badaniach żywności w kontekście produkcji żywności wysokiej jakości oraz zdrowia człowieka	K_K05	2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Praktyka zawodowa II-1	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Professional Practice II-1		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 st.		
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2020/2021	Numer katalogowy:	ZCZ-ZC-1S-06L-48_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Praktyka o profilu edukacyjnym / poradnictwo żywieniowo-dietetyczne - dla osób dorosłych</p> <p>Nabywanie umiejętności wykorzystania wiedzy pozyskanej w czasie studiów w warunkach realiów gospodarczych. Uzyskanie praktycznej wiedzy dotyczącej zasad organizacji i funkcjonowania firm/organizacji/institucji działających na rynku poradnictwa żywieniowo-dietetycznego, działań edukacyjnych, programów edukacji żywieniowej, instytucji rządowych i pozarządowych związanych z sektorem rolno-spożywczym. W trakcie praktyki studenci zapoznają się z charakterem działalności prowadzonej w wybranej firmie/organizacji/institucji. Poznają charakterystykę procesów właściwych dla firmy, strukturę organizacyjną oraz podstawy prawne funkcjonowania, a także zakres świadczonych usług oraz charakterystykę prac specyficznych dla funkcjonowania firmy/institucji/organizacji. Praktyka pogłębia wiedzę pozyskaną w czasie studiów, łącząc ją z praktycznym jej zastosowaniem w zakresie zdrowia publicznego, zasad racjonalnego żywienia lub dietoterapii, edukacji żywieniowej. Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu przez osoby nadzorujące, w zależności od specyfiki miejsca praktyk, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z obsługą klienta, archiwizacją danych, poradnictwem żywieniowo-dietetycznym, prowadzeniem wywiadów, wykonywaniem nieinwazyjnych pomiarów, oceną sposobu żywienia, edukacją żywieniową.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Zajęcia praktyczne; liczba godzin 100		
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe, obserwacja, indywidualna praca studenta na stanowiskach w wybranych działach firm/organizacji/institucji; konsultacje.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student posiada podstawową wiedzę o wartości odżywczej żywności, wpływie przetwarzania na jej jakość i wartość odżywczą, zasadach racjonalnego żywienia i dietoterapii.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie materiały, metody, techniki, narzędzia wykorzystywane w jednostkach – firmach/organizacjach/institucjach działających w obszarze zdrowia publicznego, edukacji żywieniowej i poradnictwa żywieniowo-dietetycznego.</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi wykonywać zadania pod kierunkiem opiekuna w miejscu praktyk.</p> <p>U2 – potrafi podjąć decyzje dotyczące doboru materiałów, technik, narzędzi stosowanych w ocenie zwyczajów żywieniowych, diet, sposobów żywienia i produktów spożywczych.</p> <p>U3 - ma umiejętność współpracy w grupie, przyjmowania w niej różnych ról w zakresie specyfiki praktyki realizowanej w obszarze edukacji żywieniowej i poradnictwa żywieniowo-dietetycznego.</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia obowiązków zawodowych i rozumie konieczność pogłębiania wiedzy związanej z wykonywanym zawodem.</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawozdanie studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności w formie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Koordynatora ds. praktyk (po zakończeniu praktyki) oraz w oparciu o opinię wystawioną przez opiekuna praktyk.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk oraz samooceną studenta.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Opinia wystawiona przez opiekuna praktyki oceniającego jej realizację w formularzu „opinia pracodawcy”.		
Miejsce realizacji zajęć:	Instytucje/organizacje/przedsiębiorstwa z obszaru dietetyki, żywienia, zdrowia publicznego, edukacji, komunikacji z konsumentami.		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Aktualne normy żywienia dla populacji Polski		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje) liczba godzin: 0,5 h		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	4 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie materiały, metody, techniki, narzędzia wykorzystywane w jednostkach – firmach/organizacjach/instytucjach działających w obszarze zdrowia publicznego, edukacji żywieniowej i poradnictwa żywieniowo-dietetycznego.	K_W02, K_W03	2, 2
Umiejętności – U1	Potrafi wykonywać zadania pod kierunkiem opiekuna w miejscu praktyk.	K_U04	2
Umiejętności – U2	Potrafi podjąć decyzje dotyczące doboru materiałów, technik, narzędzi stosowanych w ocenie zwyczajów żywieniowych, diet, sposobów żywienia i produktów spożywczych.	K_U01	3
Umiejętności – U3	Ma umiejętność współpracy w grupie, przyjmowania w niej różnych ról w zakresie specyfiki praktyki realizowanej w obszarze edukacji żywieniowej i poradnictwa żywieniowo-dietetycznego.	K_U09	3
Kompetencje – K1	Jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia obowiązków zawodowych i rozumie konieczność pogłębiania wiedzy związanej z wykonywanym zawodem.	K_K05	2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Praktyka zawodowa II-2	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Professional Practice II-2		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-06L-48_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Praktyka o profilu edukacyjnym / poradnictwo żywieniowo-dietetyczne - dla dzieci i młodzieży</p> <p>praktycznej wiedzy dotyczącej zasad organizacji i funkcjonowania firm/organizacji/institucji działających na rynku poradnictwa żywieniowo-dietetycznego, działań edukacyjnych, programów edukacji żywieniowej, instytucji rządowych i pozarządowych związanych z sektorem rolno-spożywczym. W trakcie praktyki studenci zapoznają się z charakterem działalności prowadzonej w wybranej firmie/organizacji/institucji. Poznają charakterystykę procesów właściwych dla firmy, strukturę organizacyjną oraz podstawy prawne funkcjonowania, a także zakres świadczonych usług oraz charakterystykę prac specyficznych dla funkcjonowania firmy/institucji/organizacji. Praktyka pogłębia wiedzę pozyskaną w czasie studiów, łącząc ją z praktycznym jej zastosowaniem w zakresie zdrowia publicznego, zasad racjonalnego żywienia lub dietoterapii, edukacji żywieniowej. Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu przez osoby nadzorujące, w zależności od specyfiki miejsca praktyk, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z obsługą klienta, archiwizacją danych, poradnictwem żywieniowo-dietetycznym, prowadzeniem wywiadów, wykonywaniem nieinwazyjnych pomiarów, oceną sposobu żywienia, edukacją żywieniową.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Zajęcia praktyczne; liczba godzin 100		
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe, obserwacja, indywidualna praca studenta na stanowiskach w wybranych działach firm/organizacji/institucji; konsultacje.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student posiada podstawową wiedzę o wartości odżywczej żywności, wpływie przetwarzania na jej jakość i wartość odżywczą, zasadach racjonalnego żywienia i dietoterapii.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie materiały, metody, techniki, narzędzia wykorzystywane w jednostkach – firmach/organizacjach/institucjach działających w obszarze zdrowia publicznego, edukacji żywieniowej i poradnictwa żywieniowo-dietetycznego.</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi wykonywać zadania pod kierunkiem opiekuna w miejscu praktyk.</p> <p>U2 – potrafi podjąć decyzje dotyczące doboru materiałów, technik, narzędzi stosowanych w ocenie zwyczajów żywieniowych, diet, sposobów żywienia i produktów spożywczych.</p> <p>U3 - ma umiejętność współpracy w grupie, przyjmowania w niej różnych ról w zakresie specyfiki praktyki realizowanej w obszarze edukacji żywieniowej i poradnictwa żywieniowo-dietetycznego.</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia obowiązków zawodowych i rozumie konieczność pogłębiania wiedzy związanej z wykonywanym zawodem.</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawozdanie studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności w formie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Koordynatora ds. praktyk (po zakończeniu praktyki) oraz w oparciu o opinię wystawioną przez opiekuna praktyk.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk oraz samooceną studenta.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Opinia wystawiona przez opiekuna praktyki oceniającego jej realizację w formularzu „opinia pracodawcy”.		
Miejsce realizacji zajęć:	Instytucje/organizacje/przedsiębiorstwa z obszaru dietetyki, żywienia, zdrowia publicznego, edukacji, komunikacji z konsumentami.		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Aktualne normy żywienia dla populacji Polski		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje) liczba godzin: 0,5 h		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	4 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie materiały, metody, techniki, narzędzia wykorzystywane w jednostkach – firmach/organizacjach/instytucjach działających w obszarze zdrowia publicznego, edukacji żywieniowej i poradnictwa żywieniowo-dietetycznego.	K_W02, K_W03	2, 2
Umiejętności – U1	Potrafi wykonywać zadania pod kierunkiem opiekuna w miejscu praktyk.	K_U04	2
Umiejętności – U2	Potrafi podjąć decyzje dotyczące doboru materiałów, technik, narzędzi stosowanych w ocenie zwyczajów żywieniowych, diet, sposobów żywienia i produktów spożywczych.	K_U01	3
Umiejętności – U3	Ma umiejętność współpracy w grupie, przyjmowania w niej różnych ról w zakresie specyfiki praktyki realizowanej w obszarze edukacji żywieniowej i poradnictwa żywieniowo-dietetycznego.	K_U09	3
Kompetencje – K1	Jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia obowiązków zawodowych i rozumie konieczność pogłębiania wiedzy związanej z wykonywanym zawodem.	K_K05	2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Wychowanie fizyczne	ECTS	0
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Physical education		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1st.		
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2020/2021	Numer katalogowy:	ZCZ-ZC-1S-06L-49_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Kształtowanie świadomej postawy wobec kultury fizycznej i stworzenie wizerunku aktywności ruchowej jako elementu życia człowieka niezbędnego do prawidłowego funkcjonowania organizmu na różnych etapach życia. Podnoszenie sprawności fizycznej i wydolności organizmu oraz doskonalenie określonych nawyków ruchowych, poprawa postawy ciała i przyzwyczajenie do systematycznych ćwiczeń. Dostosowanie form ruchu do możliwości psychofizycznych i zainteresowań studentów. Nabycie umiejętności radzenia sobie ze stresem, uczestnictwo we współzawodnictwie sportowym, doskonalenie umiejętności współpracy w zespole.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia fizyczne w wybranej dyscyplinie sportowej/formie aktywności, liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Pokaz, objaśnienie, samodzielne próby wykonania danego ćwiczenia, korekty błędów, opanowanie ruchu oraz stabilizacja techniki, metoda powtórzeniowa, nauczanie techniki w formie zabawowej, ścisłej, zadaniowej, nauczanie taktyki w fragmentach gry, gry szkolnej i gry właściwej, współzawodnictwo		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak przeciwwskazań lekarskich do odbywania zajęć z wychowania fizycznego. Dla studentów niezdolnych do ćwiczeń organizowane są grupy teoretyczne i rehabilitacyjne.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – ma wiedzę jak wysiłek fizyczny wpływa na rozwój i funkcjonowanie organizmu</p> <p>W2 – ma wiedzę dotyczącą morfologicznych, anatomicznych i fizjologicznych podstaw funkcjonowania organizmu ludzkiego oraz konsekwencji i zagrożeń związanych z brakiem aktywności ruchowej</p> <p>W3 – ma wiedzę , w jaki sposób aktywność fizyczna wpływa na zdrowie na każdym etapie życia</p> <p>W4 – ma wiedzę dotyczącą związku pomiędzy wysiłkiem i systematyczną pracą a uzyskanym efektem</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi dokonać analizy poziomu własnej sprawności fizycznej, prawidłowo zinterpretować i zidentyfikować występujące problemy w czasie wykonywania zadań i podejmować właściwe decyzje w celu ich rozwiązania</p> <p>U2 – potrafi przygotować organizm do wysiłku, kontrolować i oceniać stan wydolności organizmu, wykorzystywać nabyte nawyki ruchowe w poprawnym wykonywaniu codziennych czynności ruchowych</p> <p>U3 – potrafi współpracować z zaangażowaniem i pełną odpowiedzialnością w zespole w celu uzyskania określonego wyniku</p> <p>U4 – potrafi podejmować zadania adekwatne do własnych uzdolnień i możliwości</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – prawidłowo identyfikuje potrzeby organizmu i formy aktywności fizycznej w celu utrzymania zdrowia, jak również zagrożenia wynikające z braku aktywności fizycznej</p> <p>K2 – rozumie potrzebę sterowania własnym rozwojem fizycznym na każdym jego etapie, dbałości o ciało w zdrowiu i chorobie</p> <p>K3 – ma świadomość rozumienia relacji społecznych i umie to wykorzystać do osiągnięcia celów indywidualnych i zespołowych</p> <p>K4 – ma świadomość odpowiedzialności za stan własnego zdrowia i innych (w tym także w przyszłości własnej rodziny)</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawdzian indywidualnych umiejętności technicznych i praktycznych Systematyczny i aktywny udział w zajęciach		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Oceny w dziennikach zajęć, statystyka obecności studenta na zajęciach		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Aktywne i sumienne uczestnictwo w zajęciach - 60% Pozytywny wynik sprawdzianów technicznych i testów sprawnościowych związanych bezpośrednio z wybraną formą aktywności - 40%		
Miejsce realizacji zajęć:	Obiekty sportowe SGGW		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1.Podręczniki metodyczne i przepisy dyscyplin sportowych realizowanych w ramach zajęć podane studentom przez nauczyciela WF ,używane w realizacji programów autorskich.		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin: -		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Ma wiedzę jak wysiłek fizyczny wpływa na rozwój i funkcjonowanie organizmu	K_W01	1
Wiedza – W2	Ma wiedzę dotyczącą morfologicznych, anatomicznych i fizjologicznych podstaw funkcjonowania organizmu ludzkiego oraz konsekwencji i zagrożeń związanych z brakiem aktywności ruchowej	K_W03, K_W04	1, 1
Wiedza – W3	Ma wiedzę , w jaki sposób aktywność fizyczna wpływa na zdrowie na każdym etapie życia	K_W03, K_W04	1, 1
Wiedza – W4	Ma wiedzę dotyczącą związku pomiędzy wysiłkiem i systematyczną pracą a uzyskanym efektem	K_W03, K_W04	1, 1
Umiejętności – U1	Potrafi dokonać analizy poziomu własnej sprawności fizycznej, prawidłowo zinterpretować i zidentyfikować występujące problemy w czasie wykonywania zadań i podejmować właściwe decyzje w celu ich rozwiązania	K_U01, K_U10	1, 1
Umiejętności – U2	Potrafi przygotować organizm do wysiłku, kontrolować i oceniać stan wydolności organizmu, wykorzystać nabyte nawyki ruchowe w poprawnym wykonywaniu codziennych czynności ruchowych	K_U02	1, 1
Umiejętności – U3	Potrafi współpracować z zaangażowaniem i pełną odpowiedzialnością w zespole w celu uzyskania określonego wyniku	K_U04, K_U010	1
Umiejętności – U4	Potrafi podejmować zadania adekwatne do własnych uzdolnień i możliwości	K_U02, K_U10	1, 1
Kompetencje – K1	Prawidłowo identyfikuje potrzeby organizmu i formy aktywności fizycznej w celu utrzymania zdrowia, jak również zagrożenia wynikające z braku aktywności fizycznej	K_K05	1
Kompetencje – K2	Rozumie potrzebę sterowania własnym rozwojem fizycznym na każdym jego etapie, dbałości o ciało w zdrowiu i chorobie	K_K05	1
Kompetencje – K3	Ma świadomość rozumienia relacji społecznych i umie to wykorzystać do osiągania celów indywidualnych i zespołowych	K_K02, K_K03	1, 1
Kompetencje – K4	Ma świadomość odpowiedzialności za stan własnego zdrowia i innych (w tym także w przyszłości własnej rodziny)	K_K02, K_K03	1, 1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy