

Nazwa zajęć:	Podstawy dietetyki	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	The basics of dietetics		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: I stopnia	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	<input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 6 lub 8 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ1-Z-06L-34-06 NOŻ-TZ1-Z-08L-46-06

Koordinator zajęć:	dr inż. Katarzyna Ratusz		
Prowadzący zajęcia:	dr inż. Katarzyna Ratusz, dr hab. inż. Ewa Gondek		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest przygotowanie studentów do produkcji żywności o określonej wartości żywieniowej: zapoznanie studentów z rolą poszczególnych składników żywności, znaczeniem diety w funkcjonowaniu organizmu człowieka, przedstawienie zależności pomiędzy żywieniem a niektórymi chorobami, omówienie profilaktyki żywieniowej oraz dietoterapii wybranych przewlekłych chorób niezakaźnych (dietozależnych), wskazanie na możliwość kształtowania wartości odżywczej żywności poprzez technologię i na rolę technologa w tym procesie.</p> <p>Tematyka wykładów: Podstawowa przemiana materii, podstawy fizjologii trawienia i wchłaniania. Rola poszczególnych składników żywności w funkcjonowaniu organizmu. Ogólna charakterystyka diet objętych systemem klasyfikacji. Dietoprofilaktyka i dietoterapia wybranych schorzeń dietozależnych (np. miażdżyca, cukrzyca, nadciśnienie tętnicze, osteoporozy, otyłości). Możliwość ukierunkowania produktu spożywczego dla potrzeb konsumentów ze szczególnymi wymaganiami żywieniowymi. Rola technologa w projektowaniu, opracowaniu, produkcji i kreowaniu nowych produktów spożywczych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 10		
Metody dydaktyczne:	prezentacja, dyskusja, studium przypadku, konsultacje		
Wymagania formalne i założenia wstępne:			
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 - Student zna najważniejsze czynniki ryzyka wybranych chorób dietozależnych oraz rolę żywienia w profilaktyce i terapii przewlekłych chorób niezakaźnych</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 - potrafi określić wartość odżywczą, energetyczną i żywieniową wybranych surowców i produktów spożywczych oraz wskazać zależności pomiędzy składem produktu spożywczego a funkcjonowaniem organizmu, posiada umiejętność praktycznego wykorzystywania wiedzy w zakresie przygotowania produktów spożywczych dla grup konsumentów o szczególnych potrzebach żywieniowych</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 - ma świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej i stabilnej jakościowo żywności oraz jej wpływu na stan zdrowia konsumentów</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Efekt W1, U1, K1 - egzamin pisemny		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść pytań egzaminacyjnych wraz z wykazem ocen uzyskanych przez studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> Ciborowska H., Rudnicka A.,. Dietetyka. Wydawnictwa Lekarskie PZWL, Warszawa 2006 Hasik J, Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2004 Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2010. Kunachowicz H., Nadolna I, Iwanow K., Przygoda B.: Wartość odżywcza produktów spożywczych i typowych potraw. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008. 			
UWAGI			
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 0			

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:	35 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się 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	Student zna najważniejsze czynniki ryzyka wybranych chorób dietozależnych oraz rolę żywienia w profilaktyce i terapii przewlekłych chorób niezakaźnych	TZ1_KW01, TZ1_KW03	2
Umiejętności – U1	potrafi określić wartość odżywczą, energetyczną i żywieniową wybranych surowców i produktów spożywczych oraz wskazać zależności pomiędzy składem produktu spożywczego a funkcjonowaniem organizmu, posiada umiejętność praktycznego wykorzystywania wiedzy w zakresie przygotowania produktów spożywczych dla grup konsumentów o szczególnych potrzebach żywieniowych	TZ1_KU01, TZ1_KU02	2
Kompetencje – K1	ma świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej i stabilnej jakościowo żywności oraz jej wpływu na stan zdrowia konsumentów	TZ1_KK02	2
Kompetencje – K2			

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Podstawy dietetyki	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	The basics of dietetics		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Bezpieczeństwo żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: I stopnia	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4 lub 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-BZ1-S-04L-30-05 NOŻ-BZ1-S-06L-48-05

Koordynator zajęć:	dr inż. Katarzyna Ratusz		
Prowadzący zajęcia:	dr inż. Katarzyna Ratusz, dr hab. inż. Ewa Gondek		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest przygotowanie studentów do produkcji żywności o określonej wartości żywieniowej: zapoznanie studentów z rolą poszczególnych składników żywności, znaczeniem diety w funkcjonowaniu organizmu człowieka, przedstawienie zależności pomiędzy żywieniem a niektórymi chorobami, omówienie profilaktyki żywieniowej oraz dietoterapii wybranych przewlekłych chorób niezakaźnych (dietozależnych), wskazanie na możliwość kształtowania wartości odżywczej żywności poprzez technologię i na rolę technologa w tym procesie.</p> <p>Tematyka wykładów: Podstawowa przemiana materii, podstawy fizjologii trawienia i wchłaniania. Rola poszczególnych składników żywności w funkcjonowaniu organizmu. Ogólna charakterystyka diet objętych systemem klasyfikacji. Dietoprofilaktyka i dietoterapia wybranych schorzeń dietozależnych (np. miażdżyca, cukrzyca, nadciśnienie tętnicze, osteoporozy, otyłości). Możliwość ukierunkowania produktu spożywczego dla potrzeb konsumentów ze szczególnymi wymaganiami żywieniowymi. Rola technologa w projektowaniu, opracowaniu, produkcji i kreowaniu nowych produktów spożywczych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	prezentacja, dyskusja, studium przypadku, konsultacje		
Wymagania formalne i założenia wstępne:			
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 - Student zna najważniejsze czynniki ryzyka wybranych chorób dietozależnych oraz rolę żywienia w profilaktyce i terapii przewlekłych chorób niezakaźnych</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 - potrafi określić wartość odżywczą, energetyczną i żywieniową wybranych surowców i produktów spożywczych oraz wskazać zależności pomiędzy składem produktu spożywczego a funkcjonowaniem organizmu, posiada umiejętność praktycznego wykorzystywania wiedzy w zakresie przygotowania produktów spożywczych dla grup konsumentów o szczególnych potrzebach żywieniowych</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 - ma świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej i stabilnej jakościowo żywności oraz jej wpływu na stan zdrowia konsumentów</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Efekty: W1, U1, K1 - egzamin pisemny (zaliczenie na ocenę)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść pytań egzaminacyjnych wraz z wykazem ocen uzyskanych przez studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ciborowska H., Rudnicka A.,. Dietetyka. Wydawnictwa Lekarskie PZWL, Warszawa 2006 2. Hasik J, Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2004 3. Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2010. 4. Kunachowicz H., Nadolna I, Iwanow K., Przygoda B.: Wartość odżywcza produktów spożywczych i typowych potraw. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008. 			
UWAGI			
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 1			

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:	35 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się 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	Student zna najważniejsze czynniki ryzyka wybranych chorób dietozależnych oraz rolę żywienia w profilaktyce i terapii przewlekłych chorób niezakaźnych	BZ_KW01, BZ_KW02, BZ_KW04, BZ_KW07,	2
Umiejętności – U1	potrafi określić wartość odżywczą, energetyczną i żywieniową wybranych surowców i produktów spożywczych oraz wskazać zależności pomiędzy składem produktu spożywczego a funkcjonowaniem organizmu, posiada umiejętność praktycznego wykorzystywania wiedzy w zakresie przygotowania produktów spożywczych dla grup konsumentów o szczególnych potrzebach żywieniowych	BZ_KU01, BZ_KU02, BZ_KU07	2
Kompetencje – K1	ma świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej i stabilnej jakościowo żywności oraz jej wpływu na stan zdrowia konsumentów	BZ_KK02	2
Kompetencje – K2			

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Podstawy dietetyki	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	The basics of dietetics		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Bezpieczeństwo żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: I stopnia	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4 lub 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-BZ1-S-04L-30-05 NOŻ-BZ1-S-06L-48-05

Koordynator zajęć:	dr inż. Katarzyna Ratusz		
Prowadzący zajęcia:	dr inż. Katarzyna Ratusz, dr hab. inż. Ewa Gondek		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest przygotowanie studentów do produkcji żywności o określonej wartości żywieniowej: zapoznanie studentów z rolą poszczególnych składników żywności, znaczeniem diety w funkcjonowaniu organizmu człowieka, przedstawienie zależności pomiędzy żywieniem a niektórymi chorobami, omówienie profilaktyki żywieniowej oraz dietoterapii wybranych przewlekłych chorób niezakaźnych (dietozależnych), wskazanie na możliwość kształtowania wartości odżywczej żywności poprzez technologię i na rolę technologa w tym procesie.</p> <p>Tematyka wykładów: Podstawowa przemiana materii, podstawy fizjologii trawienia i wchłaniania. Rola poszczególnych składników żywności w funkcjonowaniu organizmu. Ogólna charakterystyka diet objętych systemem klasyfikacji. Dietoprofilaktyka i dietoterapia wybranych schorzeń dietozależnych (np. miażdżyca, cukrzyca, nadciśnienie tętnicze, osteoporozy, otyłości). Możliwość ukierunkowania produktu spożywczego dla potrzeb konsumentów ze szczególnymi wymaganiami żywieniowymi. Rola technologa w projektowaniu, opracowaniu, produkcji i kreowaniu nowych produktów spożywczych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	prezentacja, dyskusja, studium przypadku, konsultacje		
Wymagania formalne i założenia wstępne:			
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 - Student zna najważniejsze czynniki ryzyka wybranych chorób dietozależnych oraz rolę żywienia w profilaktyce i terapii przewlekłych chorób niezakaźnych</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 - potrafi określić wartość odżywczą, energetyczną i żywieniową wybranych surowców i produktów spożywczych oraz wskazać zależności pomiędzy składem produktu spożywczego a funkcjonowaniem organizmu, posiada umiejętność praktycznego wykorzystywania wiedzy w zakresie przygotowania produktów spożywczych dla grup konsumentów o szczególnych potrzebach żywieniowych</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 - ma świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej i stabilnej jakościowo żywności oraz jej wpływu na stan zdrowia konsumentów</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Efekty: W1, U1, K1 - egzamin pisemny (zaliczenie na ocenę)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść pytań egzaminacyjnych wraz z wykazem ocen uzyskanych przez studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ciborowska H., Rudnicka A.,. Dietetyka. Wydawnictwa Lekarskie PZWL, Warszawa 2006 2. Hasik J, Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2004 3. Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2010. 4. Kunachowicz H., Nadolna I, Iwanow K., Przygoda B.: Wartość odżywcza produktów spożywczych i typowych potraw. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008. 			
UWAGI			
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 1			

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:	35 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się 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	Student zna najważniejsze czynniki ryzyka wybranych chorób dietozależnych oraz rolę żywienia w profilaktyce i terapii przewlekłych chorób niezakaźnych	BZ_KW01, BZ_KW02, BZ_KW04, BZ_KW07,	2
Umiejętności – U1	potrafi określić wartość odżywczą, energetyczną i żywieniową wybranych surowców i produktów spożywczych oraz wskazać zależności pomiędzy składem produktu spożywczego a funkcjonowaniem organizmu, posiada umiejętność praktycznego wykorzystywania wiedzy w zakresie przygotowania produktów spożywczych dla grup konsumentów o szczególnych potrzebach żywieniowych	BZ_KU01, BZ_KU02, BZ_KU07	2
Kompetencje – K1	ma świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej i stabilnej jakościowo żywności oraz jej wpływu na stan zdrowia konsumentów	BZ_KK02	2
Kompetencje – K2			

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Podstawy dietetyki	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	The basics of dietetics		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Towaroznawstwo w Biogospodarce		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: I stopnia	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input 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):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TB1-S-06L-50-17

Koordynator zajęć:	dr inż. Katarzyna Ratusz		
Prowadzący zajęcia:	dr inż. Katarzyna Ratusz, dr hab. inż. Ewa Gondek		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest przygotowanie studentów do produkcji żywności o określonej wartości żywieniowej: zapoznanie studentów z rolą poszczególnych składników żywności, znaczeniem diety w funkcjonowaniu organizmu człowieka, przedstawienie zależności pomiędzy żywieniem a niektórymi chorobami, omówienie profilaktyki żywieniowej oraz dietoterapii wybranych przewlekłych chorób niezakaźnych (dietozależnych), podstawową ocenę towaroznawczą wybranych produktów przeznaczonych do stosowania w dietach specjalnych (np. bezglutenowej).</p> <p>Tematyka wykładów: Podstawowa przemiana materii, podstawy fizjologii trawienia i wchłaniania. Rola poszczególnych składników żywności w funkcjonowaniu organizmu. Ogólna charakterystyka diet objętych systemem klasyfikacji. Dietoprofilaktyka i dietoterapia wybranych schorzeń dietozależnych (np. miażdżyca, cukrzyca, nadciśnienie tętnicze, osteoporozy, otyłości). Możliwość ukierunkowania produktu spożywczego dla potrzeb konsumentów ze szczególnymi wymaganiami żywieniowymi. Rola towaroznawcy i technologa w projektowaniu, opracowaniu, produkcji i kreowaniu nowych produktów spożywczych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	prezentacja, dyskusja, studium przypadku, konsultacje		
Wymagania formalne i założenia wstępne:			
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 - Student zna najważniejsze czynniki ryzyka wybranych chorób dietozależnych oraz rolę żywienia w profilaktyce i terapii przewlekłych chorób niezakaźnych</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 - potrafi określić wartość odżywczą, energetyczną i żywieniową wybranych surowców i produktów spożywczych oraz wskazać zależności pomiędzy składem produktu spożywczego a funkcjonowaniem organizmu, posiada umiejętność praktycznego wykorzystywania wiedzy w zakresie przygotowania produktów spożywczych dla grup konsumentów o szczególnych potrzebach żywieniowych</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 - ma świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej i stabilnej jakościowo żywności oraz jej wpływu na stan zdrowia konsumentów</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Efekty: W1, U1, K1 - egzamin pisemny (zaliczenie na ocenę)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść pytań egzaminacyjnych wraz z wykazem ocen uzyskanych przez studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna		
<p>Literatura podstawowa i uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ciborowska H., Rudnicka A.,. Dietetyka. Wydawnictwa Lekarskie PZWL, Warszawa 2006 2. Hasik J, Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2004 3. Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2010. 4. Kunachowicz H., Nadolna I, Iwanow K., Przygoda B.: Wartość odżywcza produktów spożywczych i typowych potraw. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008. 			
<p>UWAGI</p> <p>inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 1</p>			

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:	35 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się 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	Student zna najważniejsze czynniki ryzyka wybranych chorób dietozależnych oraz rolę żywienia w profilaktyce i terapii przewlekłych chorób niezakaźnych	TB_KW01, TB_KW02, TW_KW04, TW_KW05,	2
Umiejętności – U1	potrafi określić wartość odżywczą, energetyczną i żywieniową wybranych surowców i produktów spożywczych oraz wskazać zależności pomiędzy składem produktu spożywczego a funkcjonowaniem organizmu, posiada umiejętność praktycznego wykorzystywania wiedzy w zakresie przygotowania produktów spożywczych dla grup konsumentów o szczególnych potrzebach żywieniowych	TB_KU01, TB_KU02, TB_KU05	2
Kompetencje – K1	ma świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej i stabilnej jakościowo żywności oraz jej wpływu na stan zdrowia konsumentów	TB_KK01, TB_KK02	2
Kompetencje – K2			

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Podstawy dietetyki	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	The basics of dietetics		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: I stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input 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):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ1-S-44-06

Koordynator zajęć:	dr inż. Katarzyna Ratusz		
Prowadzący zajęcia:	dr inż. Katarzyna Ratusz, dr hab. inż. Ewa Gondek		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest przygotowanie studentów do produkcji żywności o określonej wartości żywieniowej: zapoznanie studentów z rolą poszczególnych składników żywności, znaczeniem diety w funkcjonowaniu organizmu człowieka, przedstawienie zależności pomiędzy żywieniem a niektórymi chorobami, omówienie profilaktyki żywieniowej oraz dietoterapii wybranych przewlekłych chorób niezakaźnych (dietozależnych), wskazanie na możliwość kształtowania wartości odżywczej żywności poprzez technologię i na rolę technologa w tym procesie.</p> <p>Tematyka wykładów: Podstawowa przemiana materii, podstawy fizjologii trawienia i wchłaniania. Rola poszczególnych składników żywności w funkcjonowaniu organizmu. Ogólna charakterystyka diet objętych systemem klasyfikacji. Dietoprofilaktyka i dietoterapia wybranych schorzeń dietozależnych (np. miażdżyca, cukrzyca, nadciśnienie tętnicze, osteoporozy, otyłości). Możliwość ukierunkowania produktu spożywczego dla potrzeb konsumentów ze szczególnymi wymaganiami żywieniowymi. Rola technologa w projektowaniu, opracowaniu, produkcji i kreowaniu nowych produktów spożywczych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	prezentacja, dyskusja, studium przypadku, konsultacje		
Wymagania formalne i założenia wstępne:			
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 - Student zna najważniejsze czynniki ryzyka wybranych chorób dietozależnych oraz rolę żywienia w profilaktyce i terapii przewlekłych chorób niezakaźnych</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 - potrafi określić wartość odżywczą, energetyczną i żywieniową wybranych surowców i produktów spożywczych oraz wskazać zależności pomiędzy składem produktu spożywczego a funkcjonowaniem organizmu, posiada umiejętność praktycznego wykorzystywania wiedzy w zakresie przygotowania produktów spożywczych dla grup konsumentów o szczególnych potrzebach żywieniowych</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 - ma świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej i stabilnej jakościowo żywności oraz jej wpływu na stan zdrowia konsumentów</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Efekt W1, U1, K1 - egzamin pisemny (zaliczenie na ocenę)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść pytań egzaminacyjnych wraz z wykazem ocen uzyskanych przez studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna		
<p>Literatura podstawowa i uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ciborowska H., Rudnicka A.,. Dietetyka. Wydawnictwa Lekarskie PZWL, Warszawa 2006 2. Hasik J, Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2004 3. Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2010. 4. Kunachowicz H., Nadolna I, Iwanow K., Przygoda B.: Wartość odżywcza produktów spożywczych i typowych potraw. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008. 			
<p>UWAGI</p> <p>inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 0</p>			

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:	35 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się 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	Student zna najważniejsze czynniki ryzyka wybranych chorób dietozależnych oraz rolę żywienia w profilaktyce i terapii przewlekłych chorób niezakaźnych	TZ1_KW01, TZ1_KW03	2
Umiejętności – U1	potrafi określić wartość odżywczą, energetyczną i żywieniową wybranych surowców i produktów spożywczych oraz wskazać zależności pomiędzy składem produktu spożywczego a funkcjonowaniem organizmu, posiada umiejętność praktycznego wykorzystywania wiedzy w zakresie przygotowania produktów spożywczych dla grup konsumentów o szczególnych potrzebach żywieniowych	TZ1_KU01, TZ1_KU02	2
Kompetencje – K1	ma świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej i stabilnej jakościowo żywności oraz jej wpływu na stan zdrowia konsumentów	TZ1_KK02	2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Podstawy dietetyki	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	The basics of dietetics		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: I stopnia	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	<input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 6 lub 8 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ1-Z-06L-34-06 NOŻ-TZ1-Z-08L-46-06

Koordynator zajęć:	dr inż. Katarzyna Ratusz		
Prowadzący zajęcia:	dr inż. Katarzyna Ratusz, dr hab. inż. Ewa Gondek		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest przygotowanie studentów do produkcji żywności o określonej wartości żywieniowej: zapoznanie studentów z rolą poszczególnych składników żywności, znaczeniem diety w funkcjonowaniu organizmu człowieka, przedstawienie zależności pomiędzy żywieniem a niektórymi chorobami, omówienie profilaktyki żywieniowej oraz dietoterapii wybranych przewlekłych chorób niezakaźnych (dietozależnych), wskazanie na możliwość kształtowania wartości odżywczej żywności poprzez technologię i na rolę technologa w tym procesie.</p> <p>Tematyka wykładów: Podstawowa przemiana materii, podstawy fizjologii trawienia i wchłaniania. Rola poszczególnych składników żywności w funkcjonowaniu organizmu. Ogólna charakterystyka diet objętych systemem klasyfikacji. Dietoprofilaktyka i dietoterapia wybranych schorzeń dietozależnych (np. miażdżyca, cukrzyca, nadciśnienie tętnicze, osteoporozy, otyłości). Możliwość ukierunkowania produktu spożywczego dla potrzeb konsumentów ze szczególnymi wymaganiami żywieniowymi. Rola technologa w projektowaniu, opracowaniu, produkcji i kreowaniu nowych produktów spożywczych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 10		
Metody dydaktyczne:	prezentacja, dyskusja, studium przypadku, konsultacje		
Wymagania formalne i założenia wstępne:			
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 - Student zna najważniejsze czynniki ryzyka wybranych chorób dietozależnych oraz rolę żywienia w profilaktyce i terapii przewlekłych chorób niezakaźnych</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 - potrafi określić wartość odżywczą, energetyczną i żywieniową wybranych surowców i produktów spożywczych oraz wskazać zależności pomiędzy składem produktu spożywczego a funkcjonowaniem organizmu, posiada umiejętność praktycznego wykorzystywania wiedzy w zakresie przygotowania produktów spożywczych dla grup konsumentów o szczególnych potrzebach żywieniowych</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 - ma świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej i stabilnej jakościowo żywności oraz jej wpływu na stan zdrowia konsumentów</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Efekt W1, U1, K1 - egzamin pisemny		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść pytań egzaminacyjnych wraz z wykazem ocen uzyskanych przez studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ciborowska H., Rudnicka A.,. Dietetyka. Wydawnictwa Lekarskie PZWL, Warszawa 2006 2. Hasik J, Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2004 3. Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2010. 4. Kunachowicz H., Nadolna I, Iwanow K., Przygoda B.: Wartość odżywcza produktów spożywczych i typowych potraw. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008. 			
UWAGI			
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 0			

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:	35 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się 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	Student zna najważniejsze czynniki ryzyka wybranych chorób dietozależnych oraz rolę żywienia w profilaktyce i terapii przewlekłych chorób niezakaźnych	TZ1_KW01, TZ1_KW03	2
Umiejętności – U1	potrafi określić wartość odżywczą, energetyczną i żywieniową wybranych surowców i produktów spożywczych oraz wskazać zależności pomiędzy składem produktu spożywczego a funkcjonowaniem organizmu, posiada umiejętność praktycznego wykorzystywania wiedzy w zakresie przygotowania produktów spożywczych dla grup konsumentów o szczególnych potrzebach żywieniowych	TZ1_KU01, TZ1_KU02	2
Kompetencje – K1	ma świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej i stabilnej jakościowo żywności oraz jej wpływu na stan zdrowia konsumentów	TZ1_KK02	2
Kompetencje – K2			

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,