

## SYLLABUS

- 1. Subject:** Biotechnological methods in environmental protection  
**2. Prerequisites:** No  
**3. Faculty:** All faculties  
**4. Teaching form:** Lecture

Study period	Level	Lecture hours	ECTS points
Summer period	basic	15	2

**5. Lecturer:**

Lecture: dr Małgorzata Krzywonos; e-mail: [malgorzata.krzywonos@ue.wroc.pl](mailto:malgorzata.krzywonos@ue.wroc.pl)  
Department of Bioprocess Engineering, room 301, building H

**6. Learning outcomes:**

Basic knowledge about environmental biotechnology.

**7. Course content:**

The course will introduce the student to the basic knowledge about environmental biotechnology. The biotechnological methods and processes used for wastewater treatment, solids utilization, air and soil bioremediation. Also the ways of pollution prevention will be presented. It enables the students engaged in this course to review the literature and provides discussion on the topics.

**8. Teaching methods:**

Interactive lecture

**9. Key words:**

Environment, biological methods in environmental protection, environmental biotechnology.

**10. Literature:**

- Manahan S.E.: Environmental science and technology. Lewis Publishers Boca Raton, New York 1997,
- Klimiuk E., Łebkowska M.: Biotechnologia w ochronie środowiska. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2003,
- Rittmann B.E., McCarty P.L.: Environmental biotechnology: principles and applications. McGraw-Hill, Boston 2001,
- Evans G.M., Furlong J.C.: Environmental biotechnology: theory and application, John Wiley & Son, Chichester 2002,
- Tchobanoglous G., Burton F.L., Stensel H.D.: Wastewater engineering (Treatment and Reuse), 4<sup>th</sup> ed., Metcalf & Eddy Inc., McGraw-Hill 2003,
- Bitton G.: Wastewater Microbiology, Wiley series in ecological and applied microbiology, 2<sup>nd</sup> edition, 1999,
- Henze M., Harremoës P., la Cour Jansen J., Arvin E.: Wastewater treatment, biological and chemical processes, 3<sup>rd</sup> edition, Springer-Verlag, Berlin-Heidelberg-New York 2002.

**11. Examination:**

Students attendance and participation is expected, also students will prepare a review of scientific article. These three elements will contribute to a student's final grade in the course.

## SYLABUS

- 1. Przedmiot:** Inżynieria genetyczna w żywności  
**2. Wymagania wstępne:** brak  
**3. Typ studiów:** Jednolite stacjonarne i niestacjonarne studia magisterskie, stacjonarne i niestacjonarne studia II stopnia  
**4. Forma:** Wykład do wyboru

Forma	Typ studiów	Rok studiów	Semestr	Liczba godzin	Punkty ECTS
wykład	jednolite magisterskie stacjonarne	V	9	30	2
wykład	jednolite magisterskie niestacjonarne	V	9	10	2
wykład	stacjonarne II stopnia	II	3	15	1
wykład	niestacjonarne II stopnia	II	3	9	1
wykład	stacjonarne I stopnia	IV	7	15	1
wykład	niestacjonarne I stopnia	IV	7	9	1

**5. Prowadzący:**

Wykład: dr inż. Joanna Harasym: ([joanna.harasym@ue.wroc.pl](mailto:joanna.harasym@ue.wroc.pl))  
(Katedra Biotechnologii Żywności).

**6. Cel dydaktyczny przedmiotu:**

- a) wiedomości: zastosowania inżynierii genetycznej w produkcji żywności. Przekazanie podstawowej wiedzy o technikach, możliwościach i osiągnięciach inżynierii genetycznej.  
b) umiejętności: umiejętności wyróżniania i opisywania możliwości i przykładów zastosowań inżynierii genetycznej w produkcji żywności.

**7. Zakres tematyczny przedmiotu:**

Manipulacje genetyczne - przekleństwo czy przyszłość? Modyfikacje genetyczne w naturze. Rośliny modyfikowane genetycznie – zdrowe czy niezdrowe. Modyfikowane genetycznie zwierzęta – korzyści czy szkody. Rewolucja w genetyce a ewolucja. Plusy i minusy znajomości ludzkiego kodu genetycznego. Człowiek i Bóg w dziele tworzenia. Bioetyka – czy człowiek ma prawo do modyfikacji genetycznych.

**8. Metody dydaktyczne:**

Wykład – prezentacja w programie MS Office PowerPoint.

**9. Słowa kluczowe:**

GMO, techniki manipulacji genetycznych

**10. Literatura podstawowa:**

McHughen A.: *Żywność modyfikowana genetycznie – poradnik konsumenta*. WNT. Warszawa 2004.

**11. Literatura uzupełniająca:**

Reiss M.J., Straughan R.: *Poprawianie natury. Inżynieria genetyczna - nauka i etyka*. Wyd. Amber Sp. z o.o. Warszawa 1997.

Newell J.: *W roli stwórcy? Dokąd zmierza inżynieria genetyczna*. WNT. Warszawa 1997.

Twardowski T., Michalska A.: *KOD - korzyści, oczekiwania, dylematy biotechnologii*. Wyd. Agencja Edytor. Poznań 2001.

**11. Sposób zaliczenia i wymagania egzaminacyjne:**

Wykład zalicza się na podstawie obecności na co najmniej 50% jednostek wykładowych. W przypadku braku obecności i aktywności na wykładach student pisze referat na zadany temat. Student uzyskuje wpis „zaliczono” lub „niezaliczono”.

## SYLABUS

- 1. Przedmiot:** Komunikacja interpersonalna w praktyce
- 2. Wymagania wstępne:** brak
- 3. Typ studiów:** stacjonarne jednolite studia magisterskie
- 4. Forma:** wykład

Forma	Typ studiów	Rok studiów	Semestr	Liczba godzin	Punkty ECTS
Wykład do wyboru	stacjonarne	V	9	30	2

### 5. Prowadzący:

dr Andrzej Bodak ([andrzej.bodak@ue.wroc.pl](mailto:andrzej.bodak@ue.wroc.pl)),  
(Katedra Pracy i Stosunków Przemysłowych)  
prof. zw. dr hab. inż. Małgorzata Gableta ([malgorzata.gableta@ue.wroc.pl](mailto:malgorzata.gableta@ue.wroc.pl));  
dr Agata Pietron-Pyszczek ([agata.pietron.pyszczek@ue.wroc.pl](mailto:agata.pietron.pyszczek@ue.wroc.pl));  
dr inż. Katarzyna Piwowar-Sulej ([katarzyna.piwowar.sulej@ue.wroc.pl](mailto:katarzyna.piwowar.sulej@ue.wroc.pl));

### 6. Cel dydaktyczny przedmiotu:

- wiadomości : przekazanie wiedzy dotyczącej podstaw teoretycznych komunikowania interpersonalnego, efektywnego porozumiewania się z innymi, czynników które wpływają na komunikację między ludźmi i wykorzystanie tej wiedzy w praktyce
- umiejętności: przygotowanie studentów do praktycznego wykorzystania zasad komunikacji interpersonalnej, doskonalenia umiejętności skutecznego komunikowania się w różnych sytuacjach organizacyjnych m.in. w bezpośrednich kontaktach ze współpracownikami, przełożonymi, podwładnymi, klientami; planowania przepływu informacji w ramach organizacji, doskonalenia swoich umiejętności pisania, prezentacji ustnych i rozmów indywidualnych, unikania konfliktów, przezwycięzania barier w komunikacji, również międzykulturowych

### 7. Zakres tematyczny przedmiotu:

Komunikowanie się w organizacji. Komunikacja międzykulturowa. Komunikacja w procesie doboru pracowników. Komunikacja w grupie i zespole. Komunikacja w relacjach pracodawca – pracobiorca. Komunikacja w kontakcie z klientem. Komunikowanie się za pomocą słowa pisanego. Zebranie jako forma komunikacji. Przygotowanie i prowadzenie prezentacji.

### 8. Metody dydaktyczne:

wykład informacyjny z elementami konwersatorium; rozwiązywanie case studies

### 9. Słowa kluczowe:

komunikowanie interpersonalne, komunikacja werbalna , komunikacja niewerbalna, konflikt, mediacja, bariery komunikacyjne, komunikacja międzykulturowa,

### 10. Literatura:

Baney J., *Komunikacja interpersonalna. Przewodnik*. Forum Naukowe, 2009  
Hartley P., *Komunikowanie interpersonalne*. Astrum, Wrocław 2006  
Dobek-Ostrowska B., *Podstawy komunikowania społecznego*, Astrum, Warszawa 1999  
Fiske J., *Wprowadzenie do badań nad komunikowaniem*, Astrum, Warszawa 1999  
McKay M., Davis D., Fanning P., *Sztuka skutecznego porozumiewania się*, Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Gdańsk 2004  
Nęcki Z., *Komunikacja międzyludzka*, Antykwa, Kraków 2000  
Stankiewicz J., *Komunikowanie się w organizacji*, Astrum, Wrocław 1999  
*Komunikacja w biznesie*. Harvard Business Esentials. MT Biznes sp. z o.o., 2004

### 11. Sposób zaliczenia i wymagania egzaminacyjne:

Podstawą zaliczenia jest obecność i aktywne uczestnictwo w zajęciach, w szczególności udział w rozwiązywaniu problemów praktycznych.

15.09.2009 r.

## SYLABUS

1. **Przedmiot:** Nowoczesny menedżer HR  
2. **Wymagania wstępne:** brak  
3. **Typ studiów:** Stacjonarne jednolite magisterskie  
4. **Forma:** Wykład do wyboru

Forma	Typ studiów	Rok studiów	Semestr	Liczba godzin	Punkty ECTS
wykład	stacjonarne	V	9	30	2

### 5. Prowadzący:

Wykład: dr Agata Pietroń-Pyszczek (agata.pietron-pyszczek@ue.wroc.pl) (Katedra Pracy i Stosunków Przemysłowych: ie\_psp@ue.wroc.pl).

### 6. Cel dydaktyczny przedmiotu:

- a) wiedza: funkcje i zadania menedżera HR w zarządzaniu przedsiębiorstwem. Wiedza, umiejętności i predyspozycje menedżera personalnego;  
b) umiejętności: rozpoznawania i rozwiązywania potencjalnych problemów personalnych zagrażających realizacji celów przedsiębiorstwa; antycypowania i zapobiegania patologiom w sferze personalnej organizacji.

### 7. Zakres tematyczny przedmiotu:

Menedżer HR jako podmiot zarządzania personelem w organizacji. Organizacja działu HR; miejsce działu personalnego w strukturze organizacyjnej przedsiębiorstwa – rozwiązania funkcjonalne i strukturalne. Role menedżera HR w przedsiębiorstwie. Profil kompetencyjny specjalisty HR – wymagana wiedza, umiejętności i predyspozycje. Zadania menedżera ds. personalnych w zakresie opracowania i realizacji strategii personalnej. Metody analizy zasobów ludzkich wykorzystywane w pracy specjalisty HR. Kompetencje menedżera HR w zakresie kontroli przebiegu funkcji personalnej w przedsiębiorstwie. Zapobieganie i zwalczanie patologii w organizacji jako obszar działań specjalisty ds. personalnych. Role i zadania menedżera HR w rozwiązywaniu konfliktów między pracownikami i kierownictwem. Specyfika pracy menedżera HR w międzynarodowych korporacjach. Nowe wymagania stawiane przed specjalistami ds. personalnych – umiejętności w zakresie badania lojalności, zaangażowania, motywacji i satysfakcji pracowników. Zarządzanie talentami – tworzenie programów dla pracowników o wysokim potencjale. „e-HR” – nowoczesne sposoby rozwiązywania problemów personalnych z wykorzystaniem np. programów komputerowych, multimediiów, Internetu i Intranetu.

### 8. Metody dydaktyczne:

Wykład – autorska prezentacja w programie MS Office PowerPoint oraz analiza przykładów praktycznych (*case study*)

### 9. Słowa kluczowe:

menedżer personalny, dział personalny, zarządzanie personelem, zasoby ludzkie (*human resources*)

### 10. Literatura podstawowa:

Urlich D., Brockbank W., *Tworzenie wartości przez dział HR*, Wolters Kluwer – Oficyna, Kraków 2008.

Marciniak J., *Standaryzacja procesów zarządzania personelem*, Oficyna Ekonomiczna, Kraków 2006.

*Międzynarodowe zarządzanie zasobami ludzkimi*, red. A. Poczowski, Oficyna Ekonomiczna, Kraków 2002.

*Zarządzanie talentami*, red. S. Borkowska, IPiSS, Warszawa 2005.

*Zarządzanie zasobami ludzkimi w warunkach nowej gospodarki*, Praca zbiorowa pod red. Z. Wiśniewski, A. Poczowski, Oficyna Ekonomiczna, Kraków 2004.

### 11. Literatura uzupełniająca:

Bieżące publikacje w czasopismach: „Personel i Zarządzanie”, „Zarządzanie Zasobami Ludzkimi”

### 12. Sposób zaliczenia i wymagania egzaminacyjne:

Podstawą zaliczenia jest obecność na wykładach.

Wrocław, 15.09.2009

## SYLABUS

- 1. Przedmiot:** Zarządzanie finansami w małym i średnim przedsiębiorstwie  
**2. Wymagania wstępne:** brak  
**3. Typ studiów:** niestacjonarne studia II stopnia, studia jednolite stacjonarne  
**4. Forma:** Wykład do wyboru

Forma	Typ studiów	Rok studiów	Semestr	Liczba godzin	Punkty ECTS
Wykład do wyboru	stacjonarne	V	10	30	2
Wykład do wyboru	niestacjonarne	II	3	9	1

**5. Prowadzący:**

Wykład: dr Katarzyna Prędkiewicz: ([katarzyna.predkiewicz@ue.wroc.pl](mailto:katarzyna.predkiewicz@ue.wroc.pl))  
(Katedra Zarządzania Finansami Przedsiębiorstwa)

**6. Cel dydaktyczny przedmiotu:**

- a) wiedomości: wiedza dotycząca zarządzania finansami w przedsiębiorstwach małych i średnich  
b) umiejętności: wybór formy opodatkowania działalności w zależności od formy organizacyjno-prawnej, sporządzenie kalkulacji opłacalności podjęcia działalności biznesowej, wybór źródeł finansowania działalności, kreowanie polityki należności, rozliczenie podatku VAT, rozliczenie podatku dochodowego.

**7. Zakres tematyczny przedmiotu:**

Ocena opłacalności podjęcia własnej działalności gospodarczej (kalkulacja przepływów, NPV, koszt kapitału). Zasady przygotowywania biznes planu. Wybór formy opodatkowania działalności (karta podatkowa, ryczałt, podatek dochodowy od osób fizycznych – skala podatkowa, liniowy, podatek dochodowy od osób prawnych). Podatek VAT w działalności gospodarczej (podstawowe pojęcia, metody rozliczania). Źródła finansowania działalności małego przedsiębiorstwa (aniołowie biznesu, fundusze VC, PE, dotacje unijne, leasing, kredyt, pożyczka, fundusze poręczeniowe, fundusze pożyczkowe). Analiza finansowa w małym przedsiębiorstwie. Zarządzanie kapitałem obrotowym w małym przedsiębiorstwie.

**8. Metody dydaktyczne:**

Wykład – prezentacja w programie MS Office PowerPoint

**9. Słowa kluczowe:**

Podatek dochodowy, podatek VAT, źródła finansowania działalności, kapitał obrotowy.

**10. Literatura podstawowa:**

G. Michalski, K. Prędkiewicz: Tajniki finansowego sukcesu dla mikroprzedsiębiorstw. Od uruchomienia do stabilnego wzrostu. CH. Beck Warszawa 2007.  
W. Markowski, ABC Small businessu 2009. Wydawnictwo MARCUS, Warszawa 2009.  
Ocena efektywności inwestycji. Red. S. Wrzosek. Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu, Wrocław 2008.

**11. Literatura uzupełniająca:**

G. Michalski: Płynność finansowa w małych i średnich przedsiębiorstwach. PWN, Warszawa 2005.  
K. Prędkiewicz: Wyplacalność małych i średnich przedsiębiorstw. w: Problemy współczesnej analizy ekonomicznej przedsiębiorstwa. Red. J. Duraj, Wyd. Uniwersytetu Łódzkiego; Łódź 2007, s. 233-248.

**12. Sposób zaliczenia i wymagania egzaminacyjne:**

Wykład zalicza się na podstawie testu pisemnego (obowiązuje na nim materiał z wykładu).

## SYLABUS

- 1. Przedmiot:** **Zatrudnienie i prawa pracowników w krajach Unii Europejskiej**  
**2. Wymagania wstępne:** brak  
**3. Typ studiów:** Stacjonarne jednolite magisterskie  
**4. Forma:** Wykład do wyboru

Forma	Typ studiów	Rok studiów	Semestr	Liczba godzin	Punkty ECTS
wykład	stacjonarne	V	9	30	2

**5. Prowadzący:**

Wykład: dr inż. Anna Cierniak-Emerych ([anna.cierniak@ue.wroc.pl](mailto:anna.cierniak@ue.wroc.pl))

(Katedra Pracy i Stosunków Przemysłowych)

**6. Cel dydaktyczny przedmiotu:**

- a) wiadomości: Wyposażenie studentów w wiedzę związaną istotą i znaczeniem problematyki zatrudnienia w przedsiębiorstwach funkcjonujących w krajach Unii Europejskiej, a w szczególności z możliwościami podejmowania pracy w Polsce i innych krajach Unii Europejskiej. Wskazanie na prawne, ekonomiczne i społeczne aspekty wyboru formy zatrudnienia oraz tworzenia warunków pracy. Ukazanie sposobów i możliwości odbycia praktyk oraz stażu w instytucjach UE. Zaprezentowanie przesłanek i możliwości doskonalenia warunków pracy w kontekście włączenia Polski do struktur Unii Europejskiej. Zapoznanie słuchaczy z pojęciami: dyskryminacja oraz mobbing.
- b) umiejętności: Nabycie praktycznych umiejętności związanych z podejmowaniem pracy w Polsce i w innych krajach UE.. W szczególności nabycie praktycznych umiejętności w zakresie identyfikacji warunków pracy ,a w tym związanych z przeciwdziałaniem zjawisku dyskryminacji i mobbingu.

**7. Zakres tematyczny przedmiotu:**

Sposoby i możliwości podejmowania pracy w krajach Unii Europejskiej- przykłady praktyczne. Podstawowe problemy i korzyści z podejmowania pracy przez Polaków w krajach UE. Kwestie podwójnego opodatkowania w szczególności w momencie podejmowania pracy w Wielkiej Brytanii. Prawne aspekty podejmowania pracy w krajach UE. Warunki pracy- istota , i ich znaczenie w przedsiębiorstwie. Problemy definiowania i ujmowania elementów tych warunków w świetle wymogów prawa polskiego oraz UE a także potrzeb zarządzania. Konwencje, normy i uregulowania międzynarodowe w zakresie warunków pracy (Międzynarodowa Organizacja Pracy, dyrektywy Unii Europejskiej) a praktyka tworzenia i doskonalenia tych warunków w przedsiębiorstwach. Czynniki oddziałujące na kształtowanie warunków pracy oraz podmioty uczestniczące w tym kształtowaniu w przedsiębiorstwach w Polsce i Unii Europejskiej. Problematyka doskonalenia wybranych elementów tych warunków w kontekście potrzeb integracji naszego kraju z UE , w tym kwestie uelastyczniania form organizacji pracy i czasu pracy, zaspokajania potrzeb socjalnych pracowników, uczestnictwa zatrudnionych w procesie kształtowania warunków pracy. Europejskie rady zakładowe oraz rady pracowników - kwestie ich powoływania i funkcjonowania w Polsce. Mobbing pracowniczy oraz sposoby przeciwdziałania temu zjawisku.

**8. Metody dydaktyczne:**

Wykład – prezentacja w programie MS Office PowerPoint. Przekaz ustny podstawowych informacji teoretycznych wspomagany poprzez case (analizę przypadków) i filmy. Aktywizowanie uczestnictwa studentów. Tworzenie zespołów studenckich dla ustalania propozycji rozwiązań określonych problemów. Dyskusja i wypracowywanie opinii i decyzji.

**9. Słowa kluczowe:**

Pracownik, pracobiorca prawa pracowników, standardy wspólnotowe, warunki pracy, warunki zatrudnienia, mobbing.

**10. Literatura podstawowa:**

Wach K. :*Europejski rynek pracy*. Wyd. Oficyna a Wolters Kluwer business Kraków 2007

Cierniak- Emerych A.: *Europejskie standardy praw człowieka i warunków pracy* Wyd. IBiS , Wrocław 2005

Głąbicka K. : *Rynek pracy w Unii Europejskiej. Stan i perspektywy*, Difin, Warszawa 1999

Pocztowski A.: *Zarządzanie zasobami ludzkimi*. Wyd. PWE, Warszawa 2006

**11. Literatura uzupełniająca:**

Szałkowski A. (red.) *Rozwój pracowniczy.*, Wyd. Poltext Warszawa 2002,

Penc J. Szwemberg K. *Warunki pracy w ekonomice przedsiębiorstw*. Wyd. CRZZ , Warszawa 1975

Szałkowski A.: *Kształtowanie funkcjonalnych stosunków pracy*, Ossolineum, Wrocław 1997

**12. Sposób zaliczenia i wymagania egzaminacyjne:**

Aktywne uczestnictwo w wykładzie w formie zabierania głosu w dyskusji, jak i wskazywanie na rozwiązania określonych problemów praktycznych ( case`ów).

## SYLABUS

- 1. Przedmiot:** Żywność a zdrowie  
**2. Wymagania wstępne:** brak  
**3. Typ studiów:** Jednolite stacjonarne i niestacjonarne studia magisterskie, stacjonarne i niestacjonarne studia II stopnia  
**4. Forma:** Wykład do wyboru

Forma	Typ studiów	Rok studiów	Semestr	Liczba godzin	Punkty ECTS
wykład	jednolite magisterskie stacjonarne	V	9	30	2
wykład	jednolite magisterskie niestacjonarne	V	9	10	2
wykład	stacjonarne II stopnia	II	3	15	1
wykład	niestacjonarne II stopnia	II	3	9	1
wykład	stacjonarne I stopnia	IV	7	15	1
wykład	niestacjonarne I stopnia	IV	7	9	1

### 5. Prowadzący:

Wykład: dr inż. Małgorzata Janczar-Smuga ([malgorzata.janczar@ue.wroc.pl](mailto:malgorzata.janczar@ue.wroc.pl))  
(Katedra Biotechnologii Żywności).

### 6. Cel dydaktyczny przedmiotu:

- a) wiadomości: przekazanie wiedzy na temat żywności i żywienia, jej składu chemicznego determinującego jakość zdrowotną żywności oraz wpływu na życie i zdrowie człowieka.  
b) umiejętności: wyróżniania i opisywania różnych składników i cech żywności, oceny jakości zdrowotnej żywności i jej wpływu na zdrowie człowieka.

### 7. Zakres tematyczny przedmiotu:

Czynniki determinujące jakość zdrowotną żywności oraz ich wpływ na zdrowie człowieka. Wymagania stawiane środkom spożywczym na drodze od producenta do konsumenta. Znakowanie żywności z punktu widzenia prawa, producenta i konsumenta. Żywność modyfikowana genetycznie i jej bezpieczeństwo. Zdrowa żywność? Czy wiesz co naprawdę jesz – żywność i jej składniki. Dodatki do żywności i ich wpływ na zdrowie i bezpieczeństwo człowieka. Suplementacja żywności i suplementy diety. Żywność wzbogacona. Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. Żywność afrodyzjakalna. Żywność, która leczy.

### 8. Metody dydaktyczne:

Wykład – forma tradycyjna z wykorzystaniem technik audiowizualnych.

### 9. Słowa kluczowe:

żywność funkcjonalna, suplementy diety, żywność wygodna, znakowanie, zdrowie, wzbogacanie.

### 10. Literatura podstawowa:

Gertig H., Duda G.: *Żywność a zdrowie i prawo*. Wyd. Lekarskie PZWL. Warszawa 2005.  
Reiss M.J., Straughan .R.: *Poprawianie natury. Inżynieria genetyczna – nauka i etyka*. Wyd. Amber, Warszawa 1997.  
*Żywność wygodna i żywność funkcjonalna*. Red. F. Świdorski. WNT. Warszawa 2003.

### 11. Literatura uzupełniająca:

Webb G.P.: *Dietary supplements and Functional Foods*. Blackwell Publishing 2006.  
*Biotechnologia żywności*. Red. W. Bednarski i A. Rejs. WNT. Warszawa 2003.  
McHughen A.: *Żywność modyfikowana genetycznie – poradnik konsumenta*. WNT. Warszawa 2004.

### 12. Sposób zaliczenia i wymagania egzaminacyjne:

Wykład zaliczany na podstawie obecności na co najmniej 50% jednostek wykładowych. W przypadku braku obecności i aktywności na wykładach student pisze referat na zadany temat. Student uzyskuje wpis „zaliczono” lub „niezaliczono”.

Wrocław, 2009-09-21

## SYLABUS

- 1. Przedmiot:** Żywność funkcjonalna  
**2. Wymagania wstępne:** brak  
**3. Typ studiów:** Jednolite stacjonarne i niestacjonarne studia magisterskie, stacjonarne i niestacjonarne studia II stopnia  
**4. Forma:** Wykład do wyboru

Forma	Typ studiów	Rok studiów	Semestr	Liczba godzin	Punkty ECTS
wykład	jednolite magisterskie stacjonarne	V	9	30	2
wykład	jednolite magisterskie niestacjonarne	V	9	10	2
wykład	stacjonarne II stopnia	II	3	15	1
wykład	niestacjonarne II stopnia	II	3	9	1
wykład	stacjonarne I stopnia	IV	7	15	1
wykład	niestacjonarne I stopnia	IV	7	9	1

### 5. Prowadzący:

Wykład: dr inż. Joanna Harasym: ([joanna.harasym@ue.wroc.pl](mailto:joanna.harasym@ue.wroc.pl))  
(Katedra Biotechnologii Żywności)

### 6. Cel dydaktyczny przedmiotu:

- a) wiedomości: problematyka żywności funkcjonalnej, wygodnej oraz suplementów diety. Przekazanie podstawowej wiedzy o technikach, możliwościach i osiągnięciach technologii żywności funkcjonalnej oraz suplementów diety.  
b) umiejętności: umiejętności wyróżniania i opisywania różnych form żywności obecnych na rynku spożywczym.

### 7. Zakres tematyczny przedmiotu:

Potrzeby żywieniowe człowieka – wprowadzenie. Zmiany w sposobie odżywiania na przestrzeni lat. Fast food. Żywność wygodna. Żywność funkcjonalna. Żywność dietetyczna. Suplementy i zastępniki diety. Wzbogacanie żywności. Preparaty białkowe. Żywność niskoenergetyczna. Błonnik i żywność wysokobłonnikowa. Żywność dla sportowców i ludzi o aktywnym trybie życia. Żywność zmniejszająca ryzyko chorób cywilizacyjnych. Żywność dla osób w specyficznych stanach fizjologicznych i inna. Żywność i żywienie, a zdrowy rozsądek.

### 8. Metody dydaktyczne:

Wykład – prezentacja w programie MS Office PowerPoint

### 9. Słowa kluczowe:

żywność funkcjonalna, suplementy diety, żywność wygodna

### 10. Literatura podstawowa:

*Żywność wygodna i żywność funkcjonalna*. Red. F. Świderski. WNT. Warszawa 2003.

### 11. Literatura uzupełniająca:

Webb G.P.: *Dietary supplements and Functional Foods*. Blackwell Publishing 2006.  
*Biotechnologia żywności*. Red. W. Bednarski i A. Rejs. WNT. Warszawa 2003.  
McHughen A.: *Żywność modyfikowana genetycznie – poradnik konsumenta*. WNT. Warszawa 2004.

### 12. Sposób zaliczenia i wymagania egzaminacyjne:

Wykład zalicza się na podstawie obecności na co najmniej 50% jednostek wykładowych. W przypadku braku obecności i aktywności na wykładach student pisze referat na zadany temat. Student uzyskuje wpis „zaliczono” lub „niezaliczono”.