

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.DI1.B/C.CHOzECHO	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Chemia ogólna z elementami chemii organicznej</i> <i>General chemistry with elements of organic chemistry</i>
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Dietetyka
1.2. Forma studiów	Stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia I stopnia
1.4. Profil studiów	Praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	Dr Magdalena Marcinkowska
1.6. Kontakt	magdalena.marcinkowska@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	Polski
2.2. Wymagania wstępne	Chemia organiczna, chemia nieorganiczna na poziomie szkoły średniej

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Wykłady/laboratorium	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Zajęcia w pomieszczeniu dydaktycznym UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Zaliczenie z oceną/zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Wykład: informacyjny, konwersatoryjny Laboratorium: praca w grupach, ćwiczenia praktyczne, dyskusja	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sienko M.J., Plane R.A., Chemia. Podstawy i zastosowania, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, 2002. 2. Jones L., Atkins P., Leroy L., Chemia ogólna, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2020. 3. Patrick G., Chemia organiczna. Krótkie wykłady, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2020.
	uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bielański A., Podstawy chemii nieorganicznej, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2010. 2. Bojarski J., Chemia organiczna, Wydawnictwo UJ, 2006.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

<p>4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) <i>Wykład:</i> <i>C1.</i> Zapoznanie studentów z właściwościami chemicznymi wybranych pierwiastków, związków nieorganicznych i organicznych. <i>Laboratorium:</i> <i>C1.</i> Nabycie umiejętności wykonywania podstawowych obliczeń stosowanych w dietetyce. <i>C2.</i> Zapoznanie z zasadami bezpiecznej pracy w laboratorium. <i>C3.</i> Opanowanie podstawowych czynności laboratoryjnych.</p>
<p>4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć) <i>Wykład:</i> Klasyfikacja związków nieorganicznych. Wybrane pierwiastki alkaliczne i przejściowe występujące w żywności. Reaktywność tych pierwiastków. Roztwory. Stężenia procentowe roztworów pH roztworu. Podstawowe obliczenia chemiczne stosowane w dietetyce. Reakcje związków węgla. Wybrane klasy związków organicznych. <i>Laboratorium:</i> Podstawowe czynności laboratoryjne. Bezpieczeństwo i higiena pracy w laboratorium. Doświadczenia związane ze tematyką wykładów. Analiza jakościowa wybranych kationów. Sporządzanie roztworów o różnych stężeniach. Badanie odczynu pH roztworów. Reakcje probówkowe wybranych klas związków organicznych.</p>

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY:		
W01	Zna budowę podstawowych produktów żywnościowych i klasyfikują związki nieorganiczne.	DI1P_W09
W02	Wymienia funkcje i wartość biologiczną składników żywności i charakteryzują rolę chemicznych składników żywności.	DI1P_W09
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:		
U01	Przeprowadza wybrane analizy chemicznych składników zawartych w żywności.	DI1P_U02 DI1P_U10
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
K01	Ma świadomość stałego uaktualniania zdobytej wiedzy.	DI1P_K05
K02	Jest świadomy zagrożeń w laboratorium chemicznym.	DI1P_K01

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)												
	Kolokwium			Aktywność na zajęciach			Praca w grupie						
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć						
	W	L	...	W	L	...	W	L	...				
W01	+												
W02	+												
U01		+			+		+						
K01					+								
K02					+								

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
Wykład (W)	3	61-68% prawidłowych odpowiedzi testowych.
	3,5	69-76% prawidłowych odpowiedzi testowych.
	4	77-84% prawidłowych odpowiedzi testowych.
	4,5	85-92% prawidłowych odpowiedzi testowych.
	5	93-100% prawidłowych odpowiedzi testowych.
Laboratorium (L)	3	61-68% prawidłowych odpowiedzi testowych oraz aktywność na zajęciach i praca w grupie.
	3,5	69-76% prawidłowych odpowiedzi testowych oraz aktywność na zajęciach i praca w grupie.
	4	77-84% prawidłowych odpowiedzi testowych oraz aktywność na zajęciach i praca w grupie.
	4,5	85-92% prawidłowych odpowiedzi testowych oraz aktywność na zajęciach i praca w grupie.
	5	93-100% prawidłowych odpowiedzi testowych oraz aktywność na zajęciach i praca w grupie.

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
<i>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/</i>	30	20
<i>Udział w wykładach</i>	15	10
<i>Udział w laboratoriach</i>	15	10
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	20	30
<i>Przygotowanie do wykładu</i>	10	15
<i>Przygotowanie laboratorium</i>	10	15
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	50	50
PUNKTY ECTS za przedmiot	2	2

Przyjmuję do realizacji (data i czytelne podpisy osób prowadzących przedmiot w danym roku akademickim)

.....