

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	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	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

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykład: C1. Zapoznanie studentów z właściwościami chemicznymi wybranych pierwiastków, związków nieorganicznych i organicznych. Laboratorium: C1. Nabycie umiejętności wykonywania podstawowych obliczeń stosowanych w dietetyce. C2. Zapoznanie z zasadami bezpiecznej pracy w laboratorium. C3. Opanowanie podstawowych czynności laboratoryjnych.
4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykład: 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. Laboratorium: 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 próbówkowe wybranych klas związków organicznych.

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 klasyfikuje związki nieorganiczne.	DI1P_W09
W02	Wymienia funkcje i wartość biologiczną składników żywności i charakteryzuje 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
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/	30	20
Udział w wykładach	15	10
Udział w laboratoriach	15	10
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/	20	30
Przygotowanie do wykładu	10	15
Przygotowanie laboratorium	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)

