

Nazwa zajęć:	Surowce spożywcze	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Raw food materials		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" 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: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-12-01Z-01_19

Koordinator zajęć:	Dr hab. Renata Kazimierzczak		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu: charakterystyki podstawowych grup surowców spożywczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego ze szczególnym uwzględnieniem wpływu różnych czynników – genetycznych, fizjologicznych i środowiskowych na kształtowanie szeroko rozumianej jakości; aktów prawnych regulujących bezpieczeństwo w zakresie produkcji i przeznaczenia do obrotu.</p> <p>Wykłady: Charakterystyka ogólna i szczegółowa podstawowych grup surowców spożywczych pochodzenia roślinnego: warzyw, owoców, okopowych i zbożowych, ze szczególnym uwzględnieniem wpływu czynników genetycznych i środowiskowych na wartość odżywczą i przydatność konsumpcyjną oraz przetwórczą: warzyw – cebulowych, dyniowatych, kapustnych, korzeniowych, liściowych, psiankowatych, rzepowatych i strączkowych; owoców - jagodowych, pestkowych i ziarnkowych; ziemniaków jadalnych; zbóż. Charakterystyka ogólna i szczegółowa wybranych grup surowców pochodzenia zwierzęcego: mięsa zwierząt gospodarskich, mleka i jaj, ze szczególnym uwzględnieniem wpływu czynników genetycznych, fizjologicznych i środowiskowych na wartość odżywczą oraz przydatność do różnego użytkowania spożywczego: mięsa - cielęcego, drobiowego, wieprzowego i wołowego; mleka krowiego; jaj kurzych.</p> <p>Ćwiczenia: Umiejętność rozpoznawania i oceny wybranych surowców z uwzględnieniem podstawowych cech, kryteriów i metod wskazujących na wartość odżywczą i przydatność do konsumpcji bezpośredniej, przetwórstwa i przechowywania. Zapoznanie studentów ze sposobami i metodami oceny organoleptycznej surowców pochodzenia roślinnego oparto głównie na metodach organoleptycznych, z uwzględnieniem cech morfologicznych i norm przedmiotowych. W przypadku surowców zwierzęcych, poszerzono je o metody fizykochemiczne. Ocena jakościowa i użytkowa surowców roślinnych obejmuje: wybrane gatunki warzyw (liściowych, dyniowatych, psiankowatych, korzeniowych, kapustnych, cebulowych i strączkowych), owoców (ziarnkowych i pestkowych), ziemniaków jadalnych i roślin zbożowych. Ocena jakościowa surowców pochodzenia zwierzęcego obejmuje charakterystykę i ocenę tkanki mięsnej (cielęcej, wołowej, wieprzowej, baraniej i drobiowej), mleka krowiego i koziego oraz jaj kurzych w oparciu o metodę organoleptyczną oraz wybrane metody fizykochemiczne.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14 b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 14		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z użyciem materiałów audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne: poznanie i praktyczna ocena metodą organoleptyczną wybranych grup surowców roślinnych i zwierzęcych z uwzględnieniem cech morfologicznych i norm przedmiotowych; doświadczenia z zastosowaniem metod fizykochemicznych; analiza i interpretacja norm przedmiotowych.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	-		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna surowce spożywcze, w tym zna i rozumie wpływ uwarunkowań produkcji, przechowywania i dystrybucji na jakość i przydatność użytkową surowców roślinnych i zwierzęcych W2 – zna i rozumie znaczenie wartości energetycznej, składników odżywczych i związków bioaktywnych zawartych w surowcach żywnościowych dla funkcjonowania organizmu człowieka	Umiejętności: U1 – potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z rozmaitych źródeł, w tym dotyczące różnych aspektów wpływu produkcji na jakość surowców spożywczych	Kompetencje: K1 – jest gotów do krytycznej oceny skutków działań inżynierskich w produkcji surowców żywnościowych, K2 – jest gotów do podejmowania odpowiedzialności za wytwarzanie surowców żywnościowych o wysokiej jakości prozdrowotnej
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: test pisemny z treści wykładowych Ćwiczenia: kolokwium na ćwiczeniach laboratoryjnych, ocena poprawności wykonywanych doświadczeń w trakcie zajęć oraz ich omówienie		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, protokół z ocenami Ćwiczenia: treść pytań z kolokwium z ocenami		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena kolokwium - 50%; ocena zaliczeniowego testu pisemnego – 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium		

Literatura podstawowa i uzupełniająca: <ol style="list-style-type: none"> 1. Grzeszczak-Świetlikowska U. (red.): Surowce spożywcze. Wyd. SGGW, Warszawa 1995. 2. Świetlikowska K. (red.): Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Wyd. SGGW, Warszawa 2006, 2008. 3. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wyd. PZWL, Warszawa 2012.
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 12

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:	1,6 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	Zna surowce spożywcze, w tym zna i rozumie wpływ uwarunkowań produkcji, przechowywania i dystrybucji na jakość i przydatność użytkową surowców roślinnych i zwierzęcych	K_W02	3
Wiedza – W2	Zna i rozumie znaczenie wartości energetycznej, składników odżywczych i związków bioaktywnych zawartych w surowcach żywnościowych dla funkcjonowania organizmu człowieka	K_W04	2
Umiejętności – U1	Potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z rozmaitych źródeł, w tym dotyczące różnych aspektów wpływu produkcji na jakość surowców spożywczych	K_U01	2
Kompetencje – K1	Jest gotów do krytycznej oceny skutków działań inżynierskich w produkcji surowców żywnościowych	K_K01	2
Kompetencje – K2	Jest gotów podejmowania odpowiedzialności za wytwarzanie surowców żywnościowych o wysokiej jakości prozdrowotnej	K_K04	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Anatomia człowieka	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Human anatomy		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" 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: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-01Z-02_19

Koordynator zajęć:	Dr inż. Jacek Bujko		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Cel: Poznanie ogólnej i szczegółowej anatomicznej budowy człowieka z elementami ontogenezy i histologii w układzie systemowym pod kątem czynnościowym. Zrozumienie zależności między budową narządów i układów a ich funkcją.</p> <p>Wykłady: Organizm jako całość (osie, płaszczyzny, części, okolice i jamy ciała, układy i narządy i ich położenie, ontogeneza ogólna). Budowa histologiczna, ogólna budowa anatomiczna, ukrwienie i unerwienie narządów układu kostnego (chrząstki, kości i ich połączenia), mięśniowego (mięśnie szkieletowe, serca i mięśnie gładkie, budowa sarkomeru i ścięgien), układu krążenia (serce, naczynia krwionośne i chłonne, śledziona, grasica, węzły chłonne), wydalniczego (nerki), płciowego (jądra, jajniki), gruczołów dokrewnych i układu nerwowego (struktury czynnościowe, mózgowie, rdzeń kręgowy, nerwy czuciowe, ruchowe somatyczne i autonomiczne współczulne i przywspółczulne, jądra, zwoje i spłoty).</p> <p>Ćwiczenia: Cytologia i histologia ogólna. Komórka i jej organella. Tkanka nabłonkowa i łączna. Budowa szczegółowa układu kostnego (kości i połączenia kości), mięśniowego (główne mięśnie głowy, tułowia i kończyn) i układu krążenia (główne naczynia tętnicze, żyłne i chłonne). Budowa anatomiczna i histologiczna układu oddechowego (jama nosowa, krtań, tchawica, oskrzela, płuca), dróg doprowadzających i wyprowadzających układu wydalniczego (moczowody, pęcherz moczowy, cewka moczowa), płciowego (najądrza, nasieniowody, pęcherzyki nasienne, prostata, gruczoły opuszkowo-cewkowe, jajowody, macica, pochwa, narządy płciowe zewnętrzne). Budowa szczegółowa układu pokarmowego (jama ustna z narządami, gardło, przełyk, żołądek, jelito cienkie i grube, wątroba i trzustka, otrzewna), nerwowego (nerwy czaszkowe).</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 7 b) ćwiczenia; liczba godzin 14		
Metody dydaktyczne:	Wykład: prezentacja audiowizualna, film, ćwiczenia z użyciem preparatów makro, fantomów i atlasów anatomicznych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa szkolna wiedza biologiczna		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza: W1 – zna i rozumie ogólną budowę organizmu człowieka pod kątem czynnościowym i wzajemne powiązania między narządami i układami W2 – zna i rozumie prawidłową budowę histologiczną i anatomiczną wszystkich narządów W3 – zna i rozumie procesy rozwoju i różnicowania w czasie ontogenezy</p>	<p>Umiejętności: U1 – potrafi powiązać budowę anatomiczną i histologiczną narządów z ich funkcją i podstawowym znaczeniem dla procesów związanych z żywieniem i dietetyką; U2 – potrafi nazywać i określić położenie części przewodu pokarmowego, głównych kości i ich połączeń, mięśni, naczyń krwionośnych i chłonnych, nerwów czaszkowych oraz pozostałych narządów</p>	<p>Kompetencje: K1 – jest gotowy do wykorzystania wiedzy o budowie i czynnościach komórki, tkanek, narządów i układów do rozwiązywania problemów w zakresie budowy i funkcjonowania organizmu człowieka</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Dwa kolokwia na ćwiczeniach ze znajomości anatomii ogólnej i szczegółowej Ocena wynikająca z obserwacji i aktywności w czasie zajęć Końcowy egzamin testowy z materiału wykładowego i ćwiczeniowego		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pytania na kolokwia i egzamin wraz z protokołem ocen z kolokwii i egzaminu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	45%-50% - końcowa ocena z 2 kolokwii, do 5% - aktywność i praca studenta na zajęciach, 50% - ocena z egzaminu		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium do ćwiczeń z anatomii człowieka		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Gołąb B., Traczyk W.: Anatomia i fizjologia człowieka. Wyd. PZWL, Warszawa 2001. 2. Gołąb B.: Podstawy anatomii człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2014. 3. Putz R., Past R., Sobotta J. (red.): Atlas anatomii człowieka tom I i II. Wyd. Urban & Partner, Wrocław 1994. 4. Sokołowska Pituchowa J. (red.): Anatomia człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2006. 5. Czerwiński F. (red.): Anatomia człowieka. 1200 pytań testowych jednokrotnego wyboru, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2013.			
UWAGI			
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin: 10			

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
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,2 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	Zna i rozumie ogólną budowę organizmu człowieka pod kątem czynnościowym i wzajemne powiązania pomiędzy narządami i układami	K_W01	1
Wiedza – W2	Zna i rozumie prawidłową budowę histologiczną i anatomiczną wszystkich narządów	K_W01	2
Wiedza – W2	Zna i rozumie procesy rozwoju i różnicowania w czasie ontogenezy	K_W01	1
Umiejętności – U1	Potrafi powiązać budowę anatomiczną i histologiczną narządów z ich funkcją i podstawowym znaczeniem dla procesów związanych z żywieniem i dietetyką	K_U01	2
Umiejętności – U2	Potrafi nazywać i określić położenie części przewodu pokarmowego, głównych kości i ich połączeń, mięśni, naczyń krwionośnych i chłonnych, nerwów czaszkowych oraz pozostałych narządów	K_U06	1
Kompetencje – K1	Jest gotowy do wykorzystania wiedzy o budowie i czynnościach komórki, tkanek, narządów i układów do rozwiązywaniu problemów z zakresu budowy i funkcjonowania organizmu człowieka	K_K02	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Podstawy ekonomii	ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Basics of economics		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-01Z-03_19

Koordynator zajęć:	Dr hab. Krystyna Rejman, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Zapoznanie studentów z wiedzą nt. podstawowych zagadnień ekonomii w zakresie niezbędnym do zrozumienia funkcjonowania gospodarki rynkowej w państwach wysoko rozwiniętych gospodarczo oraz oddziaływania polityki państwa na wyniki gospodarki. Przedmiot jest przydatny w studiowaniu zagadnień z obszaru organizacji i zarządzania, ekonomiki konsumpcji, funkcjonowania rynku.</p> <p>Wykłady: Podstawowe pojęcia w ekonomii. Zależności między podmiotami gospodarczymi. Gospodarka rynkowa; popyt, podaż i równowaga rynku. Konkurencja, monopole i konkurencja monopolistyczna. Przedsiębiorstwo w gospodarce rynkowej. Wybór konsumenta. Funkcje pieniądza, kreacja pieniądza. Inflacja i polityka pieniężna. Rynek pracy i bezrobocie. System bankowy. Rynek kapitałowy. Budżet państwa i polityka fiskalna. Produkt krajowy i dochód narodowy. Wzrost gospodarczy. Gospodarka światowa.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów i z elementami dyskusji.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ogólna wiedza z zakresu funkcjonowania gospodarki i przedsiębiorczości.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza: W1 – zna i rozumie mechanizm rynkowy, funkcje i wzajemne powiązania podmiotów gospodarczych W2 – zna funkcje pieniądza, zna i rozumie przyczyny i skutki inflacji oraz bezrobocia W3 – zna i rozumie w stopniu podstawowym funkcjonowanie rynków finansowych i założenia polityki pieniężnej W4 – zna i rozumie cele polityki fiskalnej, zagadnienia budżetu państwa oraz rozwoju społeczno-gospodarczego</p>	<p>Umiejętności: U1 – potrafi interpretować sytuację gospodarki na podstawie wskaźników makroekonomicznych</p>	<p>Kompetencje: K1 – jest gotowy do analizowania informacji gospodarczych, mając świadomość potrzeby aktualizowania wiedzy z zakresu ekonomii</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Ocenione arkusze egzaminacyjne (przykładowe) i protokół egzaminacyjny.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu 100%.		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna/aula ze sprzętem audiowizualnym.		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>1. Beksiak J. (red.): <i>Ekonomia</i>. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2003.</p> <p>2. Beksiak J.: <i>Ekonomia. Kurs podstawowy</i>. Wydawnictwo C.H. Beck, Warszawa 2014.</p> <p>3. Milewski R., Kwiatkowski E. (red.): <i>Podstawy ekonomii</i>. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2011.</p> <p>4. Milewski R. (red.): <i>Elementarne zagadnienia ekonomii</i>. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019.</p>		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 5		

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:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,8 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 mechanizm rynkowy, funkcje i wzajemne powiązania podmiotów gospodarczych	K_W06	1
Wiedza – W2	Zna funkcje pieniądza, zna i rozumie przyczyny i skutki inflacji oraz bezrobocia	K_W06	1
Wiedza – W3	Zna i rozumie w stopniu podstawowym funkcjonowanie rynków finansowych i założenia polityki pieniężnej	K_W06	1
Wiedza – W4	Zna cele polityki fiskalnej, zagadnienia budżetu państwa oraz rozwoju społeczno-gospodarczego	K_W06	1
Umiejętności – U1	Potrafi interpretować sytuację gospodarki na podstawie wskaźników makroekonomicznych	K_U01	1
Kompetencje – K1	Jest gotowy do analizowania informacji gospodarczych, mając świadomość potrzeby aktualizowania wiedzy z zakresu ekonomii	K_K05	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Podstawy socjologii	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Basics of sociology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-01Z-04_19

Koordinator zajęć:	Prof. dr hab. Krystyna Gutkowska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy na temat podstawowych procesów i zjawisk społecznych oraz kształtowanie umiejętności ich rozumienia, adaptacji do różnych sytuacji społecznych i funkcjonowania w grupach i zbiorowościach.</p> <p>Wykłady: Przedmiot socjologii, paradygmat socjologii, wybrane teorie wyjaśniające życie społeczne i zachowania społeczne i antyspołeczne człowieka; Jednostka i społeczeństwo; grupy społeczne i inne zbiorowości społeczne. Kontrola społeczna; normy jako uniwersalny element życia społecznego. Wartości. Konformizm. Osobowość społeczna. Motywacja. Zmiany społeczne - uwarunkowania, mechanizmy.</p> <p>Ćwiczenia: Potrzeby jako integralny element życia społecznego. Proces socjalizacji jednostki w społeczeństwie. Wpływ procesu socjalizacji na sposób odgrywania ról społecznych; subkultury młodzieżowe. Rola sankcji i nagród w kształtowaniu pożądanego zachowań społecznych. Zmiany społeczne – zagrożenia związane z wirtualną rzeczywistością, blaski i cienie życia rodzinnego, różnice między pokoleniami, stereotypy funkcjonujące w społeczeństwie, czynniki warunkujące życie w grupach społecznych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 7 b) ćwiczenia; liczba godzin 7		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, technik aktywizujących studentów oraz dyskusji. Ćwiczenia audytoryjne – dyskusja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku, analiza i interpretacja tekstów źródłowych.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza na temat zachowań społecznych		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie podstawowe zagadnienia dotyczące funkcjonowania człowieka w grupach społecznych W2 – zna i rozumie istotę zasad współżycia społecznego i oddziaływania norm społecznych	Umiejętności: U1 – posiada umiejętność rozumienia zachowań społecznych człowieka, w tym zachowań żywieniowych U2 – potrafi analizować dane literaturowe i statystyczne z zakresu funkcjonowania społeczeństwa i grup społecznych	Kompetencje: K1 – jest gotów przejawiać prospołeczne postawy K2 – jest gotów stosować zasady współżycia zbiorowego
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykład: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: opracowanie i prezentacja dwóch prezentacji multimedialnych na temat zachowań społecznych i subkultur		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykład: arkusze egzaminacyjne Ćwiczenia: dwie prezentacje w programie Power Point zapisane na nośniku elektronicznym		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu (50%), ocena z prezentacji nt. zachowań społecznych (25%), ocena z prezentacji o subkulturach (25%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Berger P. L.: Zaproszenie do socjologii. Wyd. PWN, Warszawa 2002. 2. Goodman N.: Wstęp do socjologii. Zysk i Ska, Poznań 1997. 3. Polakowska-Kujawa J.: Socjologia ogólna. Wybrane problemy. Wyd. SGH, Warszawa 2004. 4. Szacka B.: Wprowadzenie do socjologii, Oficyna Naukowa, Warszawa 2003. 5. Sztompka P.: Socjologia, Znak, Kraków 2002.		
UWAGI	Inne godziny kontaktowe nieujęte w pensum (konsultacje, egzaminy, sprawdzanie prezentacji multimedialnych), 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:	0,8 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 podstawowe zagadnienia dotyczące funkcjonowania człowieka w grupach społecznych	K_W06	1
Wiedza – W2	Zna i rozumie istotę zasad współżycia społecznego i oddziaływania norm społecznych	K_W06	1
Umiejętności – U1	Posiada umiejętność rozumienia zachowań społecznych człowieka, w tym zachowań żywieniowych	K_U05, K_U10	1, 1
Umiejętności – U2	Potrafi analizować dane literaturowe i statystyczne z zakresu funkcjonowania społeczeństwa i grup społecznych	K_U04, K_U05	1, 1
Kompetencje – K1	Jest gotów przejawiać prospołeczne postawy	K_K02, K_K05	1, 1
Kompetencje – K2	Jest gotów stosować zasady współżycia zbiorowego	K_K02, K_K05	1, 1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Technologia informacyjna	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Information technology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" 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: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-01Z-05_19

Koordynator zajęć:	Dr hab. Jerzy Gębski		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest przygotowanie do studiowania wykorzystującego nowoczesne technologie komputerowe oraz do przewidywanego charakteru aktywności zawodowej i obywatelskiej. Działania te coraz powszechniej implementują technologie cyfrowe zintegrowane z elektronicznymi sieciami globalnymi na potrzeby komunikacji oraz przybliżenia wiedzy do człowieka zarówno na potrzeby prywatne, jak i zawodowe.</p> <p>Wykłady: Budowa komputera, system operacyjny, obsługa struktury katalogowo-plikowej. Edytor tekstu MS Word – edycja i formatowanie dokumentu (czcionka, akapit, tabulatory, itp.). Wstawianie do dokumentu oraz formatowanie elementów graficznych: rysunek, tabela, wykres, itp. Formatowanie układu dokumentu wielostronicowego, style, odwołania i automatyczne spisy, recenzja dokumentu. Korespondencja seryjna, tworzenie formularza i ograniczanie edycji dokumentu. Kolokwium sprawdzające znajomość edytora tekstu.</p> <p>Ćwiczenia: Arkusz kalkulacyjny MS Excel – zarządzanie skoroszytem, edycja arkusza – formatowanie. Zastosowanie formuł oraz podstawowych funkcji wbudowanych w arkuszu, wykresy oraz elementy graficzne. Wykorzystanie zaawansowanych funkcji wbudowanych: funkcje logiczne, daty i czasu, wyszukiwania i adresu. Zarządzanie danymi w arkuszu oraz raportowanie (sumy częściowe, tabela przestawna). Kolokwium sprawdzające znajomość arkusza kalkulacyjnego. Wprowadzenie do bazy danych: budowa, tworzenie tabel. Obiekty bazy, relacje pomiędzy tabelami, formularze. Eksploracja danych z wykorzystaniem kwerend. Raportowanie oraz zarządzanie bazą danych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 7 – wszystkie realizowane w technice e-learningowej b) ćwiczenia; liczba godzin 14		
Metody dydaktyczne:	Wykład realizowany w technice e-learningowej Ćwiczenia w laboratorium komputerowym z wykorzystaniem technik multimedialnych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza informatyczna		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna w stopniu podstawowym terminologię dotyczącą użytkownika komputerów, systemu operacyjnego, różnych aplikacji, w tym pakietów biurowych i innych stosowanych w pracy zawodowej i życiu prywatnym W2 – zna i rozumie w stopniu podstawowym stosowanie techniki cyfrowej wykorzystywanej w technice biurowej oraz gromadzenie i podstawową analizę danych i ich prezentację	Umiejętności: U1 – potrafi wykorzystywać formuły i funkcje wbudowane arkusza kalkulacyjnego do automatyzacji czynności obliczeniowych i raportowania U2 – potrafi posługiwać się funkcjonalnościami edytorów dla osiągnięcia profesjonalnych właściwości tekstu	Kompetencje: K1 – gotów jest współpracować z innymi osobami w celu realizacji powierzonych zadań, także przy wykorzystaniu metod nauczania na odległość K2 – gotów jest do stosowania nowoczesnego oprogramowania wraz z jego aktualizacją, mając jednocześnie świadomość konsekwencji związanych z niewłaściwym jego stosowaniem
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykonanie i/lub prezentacja 5 zadań dotyczących poszczególnych zagadnień (edycja dokumentu MS Word, prezentacja MS PowerPoint, kalkulacja MS Excel, MS Access). Quiz dotyczący ogólnej wiedzy informatycznej.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Zadania dokumentowane w sposób cyfrowy na platformie elearningowej (e.sggw.pl) lub na serwerze plików		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Łącznie zadania – 85% Quiz informatyczny – 15%		
Miejsce realizacji zajęć:	Pracownia komputerowa – laboratorium informatyczne		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Chmielarz W., Parys T. (red.): Technologie informacyjne dla społeczeństwa. Wyższa Szkoła Ekonomiczno-Informatyczna, Warszawa 2009. 2. Colina Hales C. (red.): Wykorzystanie narzędzi informatycznych w naukach ekonomicznych: przykłady i zadania. Wyd. Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów 2007. 3. Muchacki M.: Cywilizacja informatyczna i Internet :konteksty współczesnego konsumenta TI. Oficyna Wydawnicza "Impuls", Kraków 2014. 4. Skulimowska A.: Technologia informacyjna WORD 2007. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego, Siedlce 2013. 5. Hyla M.: Przewodnik po e-learningu. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa 2012.		

6. Skibicki D.: Technologia informacyjna. Wyd. Uczelniane Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego, Bydgoszcz 2012.
 7. Danowski B.: Tworzenie stron WWW w praktyce. Helion, Gliwice 2008.

UWAGI

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:	1,1 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 w stopniu podstawowym terminologię dotyczącą użytkowania komputerów, systemu operacyjnego, różnych aplikacji, w tym pakietów biurowych i innych stosowanych w pracy zawodowej i życiu prywatnym	K_W01	2
Wiedza - W2	Zna i rozumie w stopniu podstawowym stosowanie techniki cyfrowej wykorzystywanej w technice biurowej oraz gromadzenie i podstawową analizę danych i ich prezentację	K_W01	2
Umiejętności - U1	Potrafi wykorzystywać formuły i funkcje wbudowane arkusza kalkulacyjnego do automatyzacji czynności obliczeniowych i raportowania,	K_U01	2
Umiejętności – U2	Potrafi posługiwać się funkcjonalnościami edytorów dla osiągnięcia profesjonalnych właściwości tekstu	K_U01	2
Kompetencje - K1	Gotów jest współpracować z innymi osobami w celu realizacji powierzonych zadań, także przy wykorzystaniu metod nauczania na odległość	K_K05	2
Kompetencje - K2	Gotów jest do stosowania nowoczesnego oprogramowania wraz z jego aktualizacją, mając jednocześnie świadomość konsekwencji związanych z niewłaściwym jego stosowaniem	K_K05	2

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Chemia ogólna i organiczna	ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	General and organic chemistry		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-01Z-06_19

Koordynator zajęć:	Dr inż. Agata Fabiszewska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Chemii		
Jednostka realizująca:	Katedra Chemii, Instytut Nauk o Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest usystematyzowanie podstaw wiedzy o budowie, właściwościach fizycznych i chemicznych związków nieorganicznych i organicznych, niezbędnej do studiowania przedmiotów kierunkowych. Poznanie wybranych metod klasycznej jakościowej i ilościowej analizy związków nieorganicznych i organicznych. Przygotowanie praktyczne do samodzielnego wykonywania analiz jakościowych i ilościowych oraz oczyszczania związków chemicznych. Nabycie umiejętności wykonywania obliczeń chemicznych oraz opracowywania i interpretacji wyników eksperymentów. Student powinien zapoznać się z przepisami BHP i stosować się do nich podczas zajęć, w szczególności do zasady bezpiecznego posługiwania się chemikaliami oraz selekcji i utylizacji odpadów chemicznych. Dodatkowo, zajęcia te powinny nauczyć studenta planowania i organizowania własnego czasu pracy, samodzielnego rozwiązywania problemów, jak i pracy w grupie		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14 b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 21		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów; Ćwiczenia laboratoryjne – doświadczenia, obserwacja i pomiary.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość zagadnień z chemii na poziomie programu liceum ogólnokształcącego w stopniu podstawowym oraz posiadanie umiejętności dokonywania prostych obliczeń.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna klasy związków chemicznych nieorganicznych i organicznych oraz rozumie wynikające z tego podziału ich właściwości	Umiejętności: U1 – potrafi stosować podstawowe metody wyodrębniania i oczyszczania oraz analizy jakościowej i ilościowej związków chemicznych U2 – potrafi rozwiązywać problemy rachunkowe związane ze stężeniami roztworów i przygotować roztwór o zadanym stężeniu	Kompetencje: K1 – jest gotów do samodzielnej i zespołowej pracy, będąc odpowiedzialnym za bezpieczeństwo własne i innych
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych Kolokwia pisemne z treści ćwiczeń Sprawozdania pisemne z wykonanych doświadczeń w trakcie ćwiczeń laboratoryjnych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne Kolokwia pisemne Sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu - 50% Ocena z kolokwium pisemnych na ćwiczeniach laboratoryjnych - 40% Ocena wykonania i analizy wyników eksperymentów przeprowadzonych w czasie ćwiczeń laboratoryjnych - 10%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratoria chemiczne		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Praca zbiorowa: Ćwiczenia z chemii nieorganicznej i analitycznej. Wyd. SGGW, Warszawa 2012. 2. Fisher J., Arnold J.R.P.: Chemia dla biologów. Wyd. PWN, Warszawa 2008. 3. Białęcka-Florjańczyk E., Włostowska J.: Ćwiczenia laboratoryjne z chemii organicznej. Wyd. SGGW, Warszawa 2012. 4. Pazdro K.: Chemia. Repetytorium dla przyszłych maturzystów i studentów. Wyd. Oficyna Edukacyjna Krzysztof Pazdro, Warszawa 2014. 5. Białęcka-Florjańczyk E., Włostowska J.: Chemia organiczna. WNT, Warszawa, 2003, 2005, 2007.			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzamin), 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:	125 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,6 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 klasy związków chemicznych nieorganicznych i organicznych oraz rozumie wynikające z tego podziału ich właściwości	K_W01	1
Umiejętności – U1	Potrafi stosować podstawowe metody wyodrębniania i oczyszczania oraz analizy jakościowej i ilościowej związków chemicznych	K_U01, K_U07, K_U10	1, 1, 1
Umiejętności – U2	Potrafi rozwiązywać problemy rachunkowe związane ze stężeniami roztworów i przygotować roztwór o zadanym stężeniu	K_U01, K_U07, K_U10	1, 1, 1
Kompetencje – K1	Jest gotów do samodzielnej i zespołowej pracy, będąc odpowiedzialnym za bezpieczeństwo własne i innych	K_K01, K_K05	1, 1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Biologia z elementami genetyki	ECTS	5
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Biology with elements of genetics		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-01Z-07_19

Koordynator zajęć:	Dr inż. Katarzyna Najman		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu podstawowych mechanizmów zachodzących na poziomie molekularnym i osobniczym organizmów żywych (roślinnych i zwierzęcych) oraz wskazanie możliwości ich wykorzystania we współczesnej nauce o żywieniu człowieka. Przedmiot jest przydatny w studiowaniu przedmiotów z obszarów anatomii i fizjologii człowieka.</p> <p>Wykłady: Systematyka i taksonomia organizmów związanych z żywieniem człowieka. Podstawy anatomii organów wegetatywnych roślin nasiennych. Gospodarka wodna i mineralna roślin. Budowa i powstawanie tkanek ssaków. Przekazywanie informacji między komórkami. Udział i znaczenie grzybów strzępkowych w żywieniu człowieka. Formy współżycia organizmów żywych. Pasożyty przewodu pokarmowego człowieka. Biologiczne podstawy rozwoju organizmów. Wczesne etapy rozwoju, organogeneza. Budowa i zasady funkcjonowania układu odpornościowego ssaków. Główne cykle i szlaki metaboliczne komórki. Cykl komórkowy. Fotosynteza i oddychanie komórkowe. Białka: struktury molekularne, właściwości i funkcja biologiczna. Podział materiału jądrowego i komórki: mitozą, mejozą, cytokinezą. Starzenie i śmierć komórki, apoptoza. Rozwój genetyki i jej praktyczne zastosowanie. Budowa i funkcje kwasów nukleinowych. Ekspresja genów – transkrypcja i kod genetyczny. Zmienność i mutacje. Rekombinacja genów. Organizacja genomu, struktura genów eukariotycznych. Podłoże molekularne modelowych chorób nowotworowych i dziedzicznych. Podstawy inżynierii genetycznej. Współczesne metody badania struktury i funkcji komórek. GMO, klonowanie, komórki macierzyste.</p> <p>Ćwiczenia: Analiza budowy organów roślin na wybranych przykładach. Oznaczanie roślin naczyniowych przy pomocy klucza. Charakterystyka morfologiczna wybranych przedstawicieli roślin użytecznych w żywieniu człowieka. Grzyby strzępkowe w żywieniu człowieka. Przygotowanie i ocena preparatów mikroskopowych. Budowa komórki prokariotycznej, roślinnej i zwierzęcej, funkcje organelli komórkowych Pierwotniaki i bezkręgowce-udział w żywieniu człowieka. Pasożyty przewodu pokarmowego. Transport przez błony komórkowe. Osmoza, plazmoliza i deplazmoliza w komórkach roślinnych. Substancje zapasowe w komórkach roślinnych. Przebieg i znaczenie podziałów komórkowych – mejoza i mitozą. Budowa i funkcje wybranych tkanek roślinnych i zwierzęcych o szczególnym znaczeniu w żywieniu człowieka. Obserwacje mikroskopowe obrazu kariotypu człowieka w metafazie podziału mitotycznego. Kwasy nukleinowe - budowa i funkcje. Biosynteza białka. Techniki badawcze w biologii komórki, zasada działania mikroskopu elektronowego transmisyjnego i skaningowego. Hodowle komórkowe. Proteomika. Identyfikacja białek komórkowych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14; b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 14		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, zadania problemowe - samodzielne przygotowanie i obserwacja preparatów mikro- i makroskopowych w skali laboratoryjnej, samodzielne wykonywanie podstawowych eksperymentów, analiza materiałów źródłowych, dyskusja, studium przypadku, ćwiczenia demonstracyjne i symulacja procesów zachodzących na poziomie molekularnym		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu biologii ogólnej		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza: W1 – ma i rozumie wiedzę z zakresu biologii i genetyki oraz ogólną wiedzę o funkcjonowaniu organizmów żywych i zależnościach fenotyp-genotyp-środowisko; W2 – ma i rozumie wiedzę z zakresu molekularnych podstaw genetyki; W3 – zna i rozumie podstawowe metody, narzędzia i techniki inżynierii genetycznej wykorzystywane m.in. w medycynie, rolnictwie i biotechnologii.</p>	<p>Umiejętności: U1 – potrafi wyszukać i analizować potrzebne informacje dotyczące biologicznych podstaw produkcji żywności pochodzącej z różnych źródeł; U2 – potrafi zastosować podstawowe technologie informatyczne w pozyskiwaniu informacji z zakresu zastosowania nauk przyrodniczych w żywieniu człowieka; U3 – samodzielnie i/lub pod opieką prowadzącego zajęcia potrafi wykonać proste zadania badawcze; U4 – potrafi przygotować wystąpienie ustne dotyczące szczegółowych zagadnień z zakresu metod biologicznych wykorzystywanych w badaniach żywności i żywieniu człowieka.</p>	<p>Kompetencje: K1 – jest gotów prawidłowo identyfikować i rozstrzygać dylematy związane z wykonywaniem zawodu, w tym dotyczące żywności potencjalnie niebezpiecznej dla zdrowia, otrzymane w wyniku celowych lub nieświadomych działań inżynierskich K2 – jest gotów do pogłębiania swojej wiedzy z zakresu zastosowania biologii w żywieniu człowieka.</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych - zaliczenie testu i pisemne rozwiązanie zadania problemowego; Zaliczenie części ćwiczeniowej (laboratoryjnej), na które składają się: a) kolokwia cząstkowe z teorii i zajęcia laboratoryjne/praktyczne; b) sprawozdania z zajęć laboratoryjnych, c) referat ustny/prezentacja metody badawczej		

Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne, kolokwia cząstkowe, sprawozdania pisemne z zajęć laboratoryjnych, protokół z zaliczenia referatu ustnego/prezentacji metody badawczej
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu - 50% i ocena z pisemnego zaliczenia części ćwiczeniowej - 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – aula, sala laboratoryjna (ćwiczenia)
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> Bal J.: Biologia molekularna w medycynie. Elementy genetyki klinicznej. Wyd. PWN, Warszawa, 2008. Brown T.A., Węgleński P. (red.): Genomy. Wyd. PWN, Warszawa, 2009. Ciechanowicz A., Kokot F.: Genetyka molekularna w chorobach wewnętrznych. Wyd. Lek. PZWL, Warszawa, 2009. Drewa G., Ferenc T. (red.): Genetyka medyczna. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław, 2011. Epstein R. J., Lewiński A., Liberski P. P. (red.): Biologia molekularna człowieka. Molekularne podłoże zjawisk w stanie zdrowia i przebiegu chorób. Wyd. Czelej Sp.z o.o, Lublin, 2005. Hartl D.L., Clark A.G., Burczyk J. (red.): Podstawy genetyki populacyjnej. Wyd. UW, Warszawa, 2007. Kopcewicz J., Lewaka S.: Fizjologia roślin. Wyd. PWN, Warszawa, 2013. Kuryszko J. Zarzycki J.: Histologia zwierząt. PWRiL, 2000. Lack A.J., Evans D.E.: Biologia roślin. Wyd. PWN, Warszawa, 2005. Niewiadomska K., Pojmańska T., Machnicka T., Czubaj A.: Zarys parazytologii ogólnej. Wyd. PWN, Warszawa, 2001. Ratajczak L., Wojtaszek P., Woźny A.: Biologia komórki roślinnej. Wyd. PWN, Warszawa, 2009. Sadakerska-Chudy A., Dąbrowska G., Goc A.: Genetyka ogólna. Skrypt do ćwiczeń dla studentów biologii. Wyd. UMK, Toruń, 2004. Solomon E.P., Berg L., Martin D.: Biologia. Multico, 2014 lub późniejsze. Szafer W., Kulczyński S., Pawłowski B.: Rośliny Polskie – opisy i klucze. Wyd. PWN, Warszawa, 1986. Szwejkowska A., Szwejkowski J.: Botanika. Wyd. PWN, Warszawa, 2009. Turner P.C, McLennan A.G., Bates A.D., White M.R.H.: Biologia molekularna. Wyd. PWN, Warszawa, 2007. Węgleński P. (2006): Genetyka molekularna. Wyd. PWN, Warszawa, 2006. Winter P.C., Hickey G.I., Fletcher H.L.: Genetyka. Krótkie wykłady. Wyd. PWN, Warszawa. 2004. 	
UWAGI	
Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum(konsultacje, egzaminy), liczba godzin – 16	

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:	125 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,8 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	Ma i rozumie wiedzę z zakresu biologii i genetyki oraz ogólną wiedzę o funkcjonowaniu organizmów żywych i zależnościach fenotyp-genotyp-środowisko	K_W01	1
Wiedza – W2	Ma i rozumie wiedzę z zakresu molekularnych podstaw genetyki	K_W01	1
Wiedza – W3	Zna i rozumie podstawowe metody, narzędzia i techniki inżynierii genetycznej wykorzystywane m.in. w medycynie, rolnictwie i biotechnologii.	K_W01	1
Umiejętności – U1	Potrafi wyszukiwać i analizować potrzebne informacje dotyczące biologicznych podstaw produkcji żywności pochodzącej z różnych źródeł	K_U01	2
Umiejętności – U2	Potrafi zastosować podstawowe technologie informatyczne w pozyskiwaniu informacji z zakresu zastosowania nauk przyrodniczych w żywieniu człowieka	K_U04	1
Umiejętności – U3	Samodzielnie i/lub pod opieką prowadzącego zajęcia potrafi wykonać proste zadania badawcze	K_U09	2
Umiejętności – U4	Potrafi przygotować wystąpienie ustne dotyczące szczegółowych zagadnień z zakresu metod biologicznych wykorzystywanych w badaniach żywności i żywieniu człowieka	K_U09	1
Kompetencje – K1	Jest gotów prawidłowo identyfikować i rozstrzygać dylematy związane z wykonywaniem zawodu, w tym dotyczące żywności potencjalnie niebezpiecznej dla zdrowia, otrzymanej w wyniku celowych lub nieświadomych działań inżynierskich	K_K04	1
Kompetencje – K2	Jest gotów do pogłębiania swojej wiedzy z zakresu zastosowania biologii w żywieniu człowieka	K_K05	1

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Bezpieczeństwo pracy	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Work safety		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-12-01Z-08_19

Koordinator zajęć:	Dr hab. Iwona Kowalczyk		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z obowiązującymi przepisami w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, zasadami udzielania pierwszej pomocy, podstawowymi zagadnieniami z zakresu ergonomii, organizacji pracy oraz prawa pracy.</p> <p>Wykłady: Etapy rozwoju zawodowego człowieka. Fizjologiczne aspekty pracy. Rodzaje i metody pomiaru obciążenia pracą fizyczną i psychiczną. Rodzaje zmęczenia. Parametry charakteryzujące sylwetkę człowieka (antropometria). Antropometryczne zasady kształtowania strefy pracy. Czynniki materialne środowiska pracy. BHP – zakres problemowy. Rodzaje zagrożeń występujących w procesie pracy. Przyczyny wypadków przy pracy i postępowanie powypadkowe. Choroby zawodowe - przyczyny i sposoby zapobiegania. Podstawowe przepisy BHP. Zasady udzielenia pierwszej pomocy. Definicje, cele, zakres i rodzaje ergonomii. Psychospołeczne i organizacyjne aspekty pracy (modele podejścia do pracy, sposoby motywacji, style kierowania). Prawo pracy.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 7		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza materiałów źródłowych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie istotę bezpieczeństwa pracy, zna zagrożenia występujące w procesie pracy i sposoby im zapobiegania, zna zalecenia dotyczące optymalizacji warunków i środowiska pracy</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi zorganizować pracę zgodnie z zasadami BHP i ergonomii</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do zachowania zasad BHP i ergonomii w wykonywanej pracy</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> Bukała W., Szczech K.: Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSiP, Warszawa, 2013. Nowacka W.: Ergonomia i Ochrona pracy. Wyd. SGGW, Warszawa, 2013. Nowakowski J.: Nauka o pracy. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 1991. <p>Kodeks Pracy; www.pracuj.pl.</p>			
<p>UWAGI</p> <p>inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 2.</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:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,4 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	zna i rozumie istotę bezpieczeństwa pracy, zna zagrożenia występujące w procesie pracy i sposoby im zapobiegania, zna zasady udzielania pierwszej pomocy oraz zalecenia dotyczące optymalizacji warunków i środowiska pracy.	K_W07	1
Umiejętności – U1	potrafi zorganizować pracę zgodnie z zasadami bhp i ergonomii	K_U06	1
Kompetencje – K1	jest gotów do zachowania zasad bhp i ergonomii w wykonywanej pracy	K_K05	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,