

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Analiza żywności			ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food analysis				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Agata Wawrzyniak, prof. nadzw. SGGW				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywienia Człowieka, Zakładu Oceny Żywienia				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywienia Człowieka; Zakład Oceny Żywienia				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu analizy żywności, tj. metod oznaczenia zawartości wody, białek, tłuszczów, węglowodanów oraz witamin i związków mineralnych w surowcach, półproduktach, wyrobach gotowych w celu kontroli jakości produktów i przetwórstwa żywności, w tym oceny wartości odżywczej produktów spożywczych. Przedmiot wymaga podstawowej wiedzy z obszarów chemii ogólnej i chemii organicznej. Realizacja przedmiotu uczy pracy w laboratorium przy wykorzystaniu sprzętu niezbędnego w analizie żywności.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 30				
Metody dydaktyczne:	Wykład, doświadczenie/eksperyment (w zespołach 2-osobowych).				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Cele i zadania analizy żywności, pojęcia związane z kontrolą żywności (m.in. normy), oceną statystyczną otrzymywanych wyników. Zasady pobierania i przygotowywania prób do analiz. Ponadto omawiane są wszystkie główne metody chemiczne i instrumentalne oceny zawartości suchej masy, związków azotowych, cukrów prostych i złożonych, tłuszczu, popiołu, wybranych składników mineralnych i witamin (w tym metody spektrofotometryczne, kolorymetryczne i fluorymetryczne, chromatografii cieczowej i gazowej, atomowej spektrofotometrii absorpcyjnej, fotometrii płomieniowej) oraz przedstawiana jest charakterystyka produktów spożywczych pod kątem zawartości składników odżywczych.</p> <p>Ćwiczenia: Pobieranie i przygotowywanie próbek do analizy laboratoryjnej, oznaczanie zawartości wody i suchej masy metodą suszenia termicznego oraz destylacji azeotropowej, oznaczenie zawartości białka metodą Kjeldahla, oznaczenie zawartości cukrów redukujących i ogółem metodą Bertranda, oznaczenie tłuszczu metodą Soxhleta, oznaczenie popiołu metodą mineralizacji na sucho, oznaczenie wapnia, żelaza oraz magnezu metodami kolorymetrycznymi bądź miareczkowymi, oznaczenie witamin tłuszczorozpuszczalnych (beta-karotenu) metodą kolorymetryczną. Wady i zalety wykonywanych metod. Zasady interpretacji wyników.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Podstawy chemii związków naturalnych, Chemia żywności.				
Założenia wstępne:	Niezbędna wiedza nt. własności chemicznych podstawowych składników żywności (organicznych i nieorganicznych), umiejętność pracy w laboratorium.				
Efekty kształcenia:	01_W - znajomość metod stosowanych w analizie żywności (m.in. metody spektrofotometryczne kolorymetryczne i fluorymetryczne, chromatografii cieczowej i gazowej, atomowej spektrofotometrii absorpcyjnej, fotometrii płomieniowej) 02_W – znajomość składu podstawowych surowców i produktów żywnościowych	03_U - umiejętność wykonania oznaczenia zawartości wody, białek, tłuszczów, węglowodanów oraz wybranych witamin i związków mineralnych w surowcach, półproduktach, wyrobach gotowych 04_U – umiejętność interpretacji otrzymanych wyników 05_K – rozumienie potrzeby prowadzenia analiz oceny składu i wartości odżywczej żywności 06_K – zdolność pracy w zespole			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_U, 05_K - egzamin pisemny (wykłady) i kolokwia pisemne (ćwiczenia) 06_K praca w grupach.				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach: egzaminu, kolokwium; pisemne kolokwia, pisemny egzamin.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego - 40% Ocena z kolokwii cząstkowych pisemnych - 60%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa.				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Gronowska-Senger A. (red.) (2010): Analiza żywności. Zbiór ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa. Nogala-Kałucka M. (red.) (2010): Analiza żywności: wybrane metody jakościowych i ilościowych oznaczeń składników żywności. Wyd. UP, Poznań. Obiedziński M. (red.) (2009): Wybrane zagadnienia z analizy żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. Krełowska-Kułas M. (1993): Badanie jakości produktów spożywczych. Wyd. PWE, Warszawa. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B. (2012): Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, 				

Warszawa.

UWAGI:
Ćwiczenia w jednostkach 3-godzinnych.

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	125 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	znajomość metod stosowanych w analizie żywności (m.in. metody spektrofotometryczne kolorymetryczne i fluorymetryczne, chromatografii cieczowej i gazowej, atomowej spektrofotometrii absorpcyjnej, fotometrii płomieniowej)	KP_W03,
02_W	znajomość składu podstawowych surowców i produktów żywnościowych	KP_W02, KP_W08
03_U	umiejętność wykonania oznaczenia zawartości wody, białek, tłuszczów, węglowodanów oraz wybranych witamin i związków mineralnych w surowcach, półproduktach, wyrobach gotowych	KP_U05
04_U	umiejętność interpretacji otrzymanych wyników	KP_U01, KP_U08
05_K	rozumienie potrzeby prowadzenia analiz oceny składu i wartości odżywczej żywności	KP_K01
06_K	zdolność pracy w zespole	KP_K02, K_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Higiena i toksykologia żywności			ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food hygiene and toxicology				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Monika Trząskowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności oraz Katedry Żywienia Człowieka				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności, Katedra Żywienia Człowieka				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z zagadnieniami higieny i toksykologii żywności rozumianej jako tworzenie warunków do produkcji w zakładach gastronomicznych wyrobów o odpowiedniej jakości zdrowotnej, czyli przede wszystkim bezpiecznych z punktu widzenia zdrowia konsumenta. Zadania: poznanie zagrożeń zdrowotnych oraz metod zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego w produkcji żywności w zakładach gastronomicznych				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30				
Metody dydaktyczne:	Wykład (prezentacja multimedialna) połączony z dyskusją, Ćwiczenia laboratoryjne, zadania problemowo-obliczeniowe, indywidualny projekt studencki, konsultacje				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Definicje i istota higieny i toksykologii żywności. Metody zagwarantowania bezpieczeństwa i jakości w procesach produkcji żywności (Dobra Praktyka Produkcyjna - GMP, Dobra Praktyka Higieniczna – GHP, Dobra Praktyka Laboratoryjna – GLP). Zagrożeniach biologiczne (pasożyty, priony, mikotoksyny) i fizyczne występujące w żywności. Warunki sanitarno-higieniczne produkcji potraw. Mycie, dezynfekcja, dezynsekcja i deratyzacja. Higiena osób zatrudnionych przy produkcji, przechowywaniu i dystrybucji potraw. Zagrożenia związane z naturalnymi toksynami w produktach zwierzęcych i roślinnych (ryby, grzyby kapeluszowe, alkaloidy, glikozydy). Wybrane substancje celowo dodawane do żywności: zastrzeżenia zdrowotne, grupy konsumentów o zwiększonym ryzyku. Wybrane zanieczyszczenia chemiczne w surowcach oraz substancje szkodliwe powstające w procesach technologicznych przygotowywania potraw: skutki zdrowotne, sposoby zapobiegania. Substancje migrujące z opakowań i sprzętu. Analiza ryzyka związanego z narażeniem na wybrane zanieczyszczenia występujące w żywności.</p> <p>Ćwiczenia: Środki bakteriostatyczne i bakteriobójcze stosowane w higienie, Ocena stanu higienicznego powierzchni i urządzeń, Ocena jakości mikrobiologicznej potraw, Dobre Praktyki: Higieniczna i Produkcyjna jako podstawa wdrożenia systemów zapewnienia i zarządzania jakością – indywidualny projekt studenta. Wyznaczanie dawki LD50 na podstawie danych eksperymentalnych. Substancje antyodżywcze, oznaczanie zawartości szczawianów rozpuszczalnych w naparach herbaty i kawy. Analiza obecności substancji dodatkowych w rynkowych produktach spożywczych oraz oznaczanie chemicznych substancji konserwujących w wybranych produktach spożywczych. Oszacowanie pobrania z diety wybranych substancji obcych. Oznaczanie migracji formaldehydu z papieru opakowaniowego.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Chemia żywności, Podstawy fizjologii człowieka, Mikrobiologia żywności.				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o składzie produktów spożywczych, procesach produkcji żywności, podstaw mikrobiologii oraz podstawowa wiedza dotycząca funkcjonowania organizmu człowieka.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę o zagrożeniach (biologicznych, fizycznych i chemicznych) występujących w surowcach oraz podczas ich przetwarzania i przechowywania w zakładzie gastronomicznym; 02_W – wykazuje znajomość podstawowych metod zapewnienia bezpieczeństwa produkcji żywności, w tym dobrej praktyki higienicznej i cateringowej; 03_U – opracowuje dokumentację zgodną za zasadami dobrej praktyki higienicznej i cateringowej		04_U – potrafi zinterpretować dane empiryczne związane z bezpieczeństwem żywności w działalności gastronomicznej i wyciągać wnioski odnośnie zdrowia publicznego 05_K – potrafi współdziałać i pracować w grupie 06_K – ma świadomość zmian zachodzących w żywności, zagrożenia bezpieczeństwa żywności i ich wpływu na zdrowie człowieka		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Kolokwia i egzamin testowy – 01_W, 02_W, 06_K Ocena eksperymentu w trakcie zajęć – 03_U, 04_U, 05_K Ocena projektu studenckiego – 03_U, 04_U, 05_K, 06_K				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał za pracę egzaminacyjną, kolokwia ćwiczeniowe, sprawozdania z ćwiczeń, projekt studencki				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwia pisemne – 25%, sprawozdania z części ćwiczeniowej – 15%, ocena projektu studenckiego – 20%, egzamin pisemny – 40%				

Miejsce realizacji zajęć:	Sale dydaktyczne i laboratorium (s.76 oraz s.2116, budynek 32)
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Kołozyn-Krajewska D.(red) (2013): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Kołozyn-Krajewska D., Sikora T. (2010): Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria I praktyka. Wyd. C.H. Beck, Warszawa. 3. Libudzisz Z., Kowal K., Żakowska Z. (red.) (2007): Mikrobiologia techniczna (tom I i II). PWN, Warszawa 4. Seńczuk W. (red) (2012): Toksykologia współczesna. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 5. Brzozowska A. (red.) (2010): Toksykologia żywności – przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa. 6. Ludwicki K. (red.) (2013): Przewodnik po terminologii. Toksykologia, bezpieczeństwo żywności, zdrowie publiczne, ocena ryzyka. Wyd. NIZP-PZH, Warszawa. 7. Obowiązujące akty prawne krajowe i UE dotyczące problematyki przedmiotu. 	
UWAGI	
ćwiczenia w jednostkach 3-godzinnych	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	125 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę o zagrożeniach (biologicznych, fizycznych i chemicznych) występujących w surowcach oraz podczas ich przetwarzania i przechowywania w zakładzie gastronomicznym	KP_W02, KP_W03, KP_W10
02_W	wykazuje znajomość podstawowych metod zapewnienia bezpieczeństwa produkcji żywności, w tym dobrej praktyki higienicznej i cateringowej	KP_W03, KP_W10
03_U	opracowuje dokumentację zgodną z zasadami dobrej praktyki higienicznej i cateringowej	KP_U01, KP_U02, KP_U03, KP_U08
04_U	potrafi zinterpretować dane empiryczne związane z bezpieczeństwem żywności w działalności gastronomicznej i wyciągać wnioski odnośnie zdrowia publicznego	KP_U01, KP_U04
05_K	potrafi współdziałać i pracować w grupie	KP_K02
06_K	ma świadomość zmian zachodzących w żywności, zagrożenia bezpieczeństwa żywności i ich wpływu na zdrowie człowieka	KP_K01, KP_K06

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Język angielski			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	English as a foreign language				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Mgr Elżbieta Smol				
Prowadzący zajęcia:	Lektorzy i wykładowcy Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW				
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: angielski			
Założenia i cele przedmiotu:	Opanowanie języka angielskiego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem angielskim w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 60				
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusje, symulacje, prezentacje, rozwiązywanie problemu, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: - Ćwiczenia: Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, wymianą informacji, zarządzaniem, hotelarstwem, gastronomią. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form, konstrukcji zdaniowych i wyrazowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Zaliczenie pierwszego semestru języka obcego (semestr 2 rok I).				
Założenia wstępne:	Znajomość języka angielskiego zgodnie z założeniami dla pierwszego semestru języka obcego (semestr 2 rok I).				
Efekty kształcenia:	01_U – rozumie wypowiedzi angielskojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów 02_U – potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 03_U – rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2 04_U – potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2 05_U – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01 – 05: egzamin końcowy				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Egzamin pisemny				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Strutt Peter, English for International Tourism Upper Intermediate Coursebook New Edition, Pearson, Harlow 2013 2. Cowper Anna, English for International Tourism Upper Intermediate Workbook with Key New Edition, Pearson, Harlow 2013 3. Murphy Raymond, English Grammar in Use, Cambridge University Press 2012 4. Longman Dictionary of Contemporary English, Pearson 2014 5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej. 				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	120 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	3 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	3 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_U	rozumie wypowiedzi angielskojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	KP_U13
02_U	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	KP_U12 KP_U13
03_U	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	KP_U13
04_U	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	KP_U12 KP_U13
05_U	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów	KP_U13

) **Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)**

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Język francuski			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	French as a foreign language				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Mgr Ewa Sikorska				
Prowadzący zajęcia:	Lektorzy i wykładowcy SPNJO SGGW				
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: francuski			
Założenia i cele przedmiotu:	Opanowanie języka francuskiego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem francuskim w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 60				
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusje, symulacje, prezentacje, rozwiązywanie problemu, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: - Ćwiczenia: Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, wymianą informacji, człowiekiem, zdrowiem, środowiskiem oraz związane z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form, konstrukcji zdaniowych i wyrazowych, słotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej, wymowy i pisowni.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Zaliczenie pierwszego semestru języka obcego (semestr 2 rok I).				
Założenia wstępne:	Znajomość języka francuskiego zgodnie z założeniami dla pierwszego semestru języka obcego (semestr 2 rok I).				
Efekty kształcenia:	01_U – rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów 02_U – potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 03_U – rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2 04_U – potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2 05_U – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01 – 05: egzamin końcowy				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Egzamin pisemny				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poisson-Quinton Sylvie, Festival 2, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2005 2. Poisson-Quinton Sylvie, Festival 3, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2007 3. Robert Paul, Le Petit Robert de la langue française, LR 2006 4. Aküz Anne, Bazelle-Shamaei Bernadette, Bonenfant Joëlle, Exercices de grammaire en contexte, niveau intermédiaire 5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce specjalistycznej związanej z kierunkiem studiów. 				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	120 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	3 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	3 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_U	rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	KP_U13
02_U	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	KP_U13 KP_U12
03_U	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	KP_U16
04_U	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	KP_U13 KP_U12
05_U	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów	KP_U13

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (syllabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Język niemiecki			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	German as a foreign language				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Mgr Halina Klimowicz-Kowalska				
Prowadzący zajęcia:	lektorzy i wykładowcy SPNJO SGGW				
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: niemiecki			
Założenia i cele przedmiotu:	Opanowanie języka niemieckiego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem niemieckim w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 60				
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusje, symulacje, prezentacje, rozwiązywanie problemu, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: - Ćwiczenia: Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, wymianą informacji, człowiekiem, zdrowiem, środowiskiem oraz związane z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form, konstrukcji zdaniowych i wyrazowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej, wymowy i pisowni.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Zaliczenie pierwszego semestru języka obcego (semestr 2 rok I).				
Założenia wstępne:	Znajomość języka niemieckiego zgodnie z założeniami dla pierwszego semestru języka obcego (semestr 2 rok I).				
Efekty kształcenia:	01_U – rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów 02_U – potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 03_U – rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2 04_U – potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2 05_U – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01 – 05: egzamin końcowy				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Egzamin pisemny				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Demme S., Funk H., Kuhn Ch. Studio d B2, Cornelsen 2. Helbig Gerhard, Buscha Joachim, Übungsgrammatik Deutsch, Langenscheidt 2013 3. Wahrig Grosswörterbuch Deutsch als Fremdsprache, PWN 4. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce specjalistycznej związanej z kierunkiem studiów.				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	120 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	3 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	3 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_U	rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	KP_U13
02_U	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	KP_U13 KP_U12
03_U	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U13
04_U	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	KP_U13 KP_U12
05_U	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów	KP_U13

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (syllabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Język rosyjski			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Russian as a foreign language				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Mgr Grażyna Solecka-Wojtyś				
Prowadzący zajęcia:	Lektorzy i wykładowcy SPNJO SGGW				
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: rosyjski			
Założenia i cele przedmiotu:	Opanowanie języka rosyjskiego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem francuskim w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 60				
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusje, symulacje, prezentacje, rozwiązywanie problemu, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: - Ćwiczenia: Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, wymianą informacji, człowiekiem, zdrowiem, środowiskiem oraz związane z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form, konstrukcji zdaniowych i wyrazowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej, wymowy i pisowni.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Zaliczenie pierwszego semestru języka obcego (semestr 2 rok I).				
Założenia wstępne:	Znajomość języka zgodnie z założeniami dla pierwszego semestru języka obcego (semestr 2 rok I).				
Efekty kształcenia:	01_U – rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów 02_U – potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 03_U – rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2 04_U – potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2 05_U – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01 – 05: egzamin końcowy				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Egzamin pisemny				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Esmantova Tatiana, Русский язык 5 элементов учебник уровень B1, Sankt Petersburg 2012 2. Cieplicka Maria, Torzewska Danuta, Русский язык – kompedium tematyczno-leksykalne 2, Poznań 2008 3. Gołubiewa Albina, Kuratczyk Magdalena, Gramatyka języka rosyjskiego z ćwiczeniami PWN, Warszawa 2014 4. Wielki słownik rosyjsko-polski PWN, Warszawa 2013 5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce specjalistycznej związanej z kierunkiem studiów.				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	120 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	3 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	3 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_U	rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	KP_U13
02_U	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	KP_U13 KP_U12
03_U	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	KP_U13
04_U	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	KP_U13 KP_U12
05_U	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów	KP_U13

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Ogólna technologia żywności	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	General food technology		
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo		
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Barbara Sionek		
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Barbara Sionek		
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Analiz Instrumentalnych		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji		
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) stacjonarne
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy na temat: surowców i podstaw procesów technologicznych stosowanych w przemyśle spożywczym, praktycznego zastosowania operacji i procesów jednostkowych z uwzględnieniem wpływu tych działań na cechy jakościowe produktów; problemów technologicznych, nowoczesnych i konwencjonalnych metod utrwalania żywności, umiejętności zastosowania wiedzy teoretycznej do opracowywania technologii produkcji i własnych doświadczeń technologicznych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 10; b) ćwiczenia; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykład, doświadczenie/eksperyment; rozwiązywanie problemu; dyskusja wyników eksperymentu		
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady. Wprowadzenie do przedmiotu, definicja, zakres, interdyscyplinarny charakter technologii żywności. Rodzaje operacji i procesów jednostkowych w technologii żywności. Cele i sposoby utrwalania żywności. Utrwalanie żywności przez chłodzenie i zamrażanie. Podstawy techniki zamrażania. Współczesne metody zamrażania. Utrwalanie żywności za pomocą ogrzewania. Zasady termicznego niszczenia drobnoustrojów. Pasteryzacja. Zastosowanie sterylizacji w przemyśle spożywczym. Urządzenia służące do sterylizacji żywności w opakowaniach. Wpływ apertyzacji na jakość żywności. Zastosowanie metod biotechnologicznych i chemicznych w utrwalaniu żywności. Utrwalanie żywności oparte na odwadnianiu i dodawaniu substancji osmoaktywnych.</p> <p>Ćwiczenia. Ocena jakości produktów spożywczych. Termiczne metody utrwalania żywności – pasteryzacja, sterylizacja konserw w opakowaniach hermetycznych. Utrwalanie żywności metodami biotechnologicznymi lub chemicznymi. Zamrażanie żywności. Tworzenie i stabilizowanie emulsji. Zastosowanie procesów biotechnologicznych w przemyśle spożywczym, Koagulacja i żelifikacja. Ocena przydatności technologicznej mąki, znaczenie i zawartość glutenu. Zastosowanie obliczeń dla operacji zachodzących w procesach technologicznych. Operacje procesy jednostkowe na przykładzie wybranej branży przemysłu spożywczego – ćwiczenie terenowe.</p>		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Chemia żywności, Podstawy biochemii, Mikrobiologia żywności.		
Założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z chemii ogólnej, biochemii, mikrobiologii, podstawowa wiedza na temat surowców żywnościowych, znajomość podstawowych procesów i zjawisk fizycznych zachodzących w tkankach roślinnych i zwierzęcych, znajomość podstawowych składników żywności.		
Efekty kształcenia:	<p>01_W - ma ogólną wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego, bioróżnorodności, charakterystyki surowców roślinnych i zwierzęcych, przetwarzania żywności, gospodarowania odpadami, z uwzględnieniem ochrony środowiska i aspektów środowiskowych produkcji żywności oraz możliwych zagrożeń związanych z prowadzoną działalnością gastronomiczną i hotelarską, a także sposobów zmniejszania ich niekorzystnych skutków,</p> <p>02_W - ma ogólną wiedzę dotyczącą składu produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia, z uwzględnieniem etapów produkcji żywności oraz technologii gastronomicznych, przechowywania i dystrybucji w gastronomii oraz możliwości jej wykorzystania,</p> <p>03_U - potrafi formułować zadania inżynierskie, a także rozwiązywać zadania projektowe z zakresu gastronomii i hotelarstwa, pracując indywidualnie lub w zespole, pod kierunkiem opiekuna naukowego, wykorzystując przy tym wiedzę właściwą dla studiowanego kierunku oraz stosując podejście systemowe, uwzględniające także aspekty pozatechniczne</p> <p>04_K - potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role</p>		

Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	1. Kolokwium z ćwiczeń (efekt 01_W, 02_W), 2. Ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć – sprawozdania (efekt: 02_W, 04_K, 03_U) 3. Zaliczenie w formie pisemnej (efekt: 01_W, 02_W)
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwiów, sprawozdań i zaliczenia części wykładowej przedmiotu
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	1 – 30%, 2 – 20%, 3 – 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala technologiczna
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Bednarski W. (red) (1991): Ogólna technologia żywności. Wyd. ART., Olsztyn. 2. Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska E., Jarczyk A. (2006): Ogólna Technologia Żywności, WNT, Warszawa. 3. Mitek M., Słowiński M. (red)(2006): Wybrane zagadnienia z technologii żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. 4. Postolski Z., Gruda J. (1999): Zamrażanie żywności, Wyd. PWN, Warszawa.	
UWAGI:	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma ogólną wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego, bioróżnorodności, charakterystyki surowców roślinnych i zwierzęcych, przetwarzania żywności, gospodarowania odpadami, z uwzględnieniem ochrony środowiska i aspektów środowiskowych produkcji żywności oraz możliwych zagrożeń związanych z prowadzoną działalnością gastronomiczną i hotelarską, a także sposobów zmniejszania ich niekorzystnych skutków	KP-W02
02_W	ma ogólną wiedzę dotyczącą składu produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia, z uwzględnieniem etapów produkcji żywności oraz technologii gastronomicznych, przechowywania i dystrybucji w gastronomii oraz możliwości jej wykorzystania	KP_W03
03_U	potrafi formułować zadania inżynierskie, a także rozwiązywać zadania projektowe z zakresu gastronomii i hotelarstwa, pracując indywidualnie lub w zespole, pod kierunkiem opiekuna naukowego, wykorzystując przy tym wiedzę właściwą dla studiowanego kierunku oraz stosując podejście systemowe, uwzględniające także aspekty pozatechniczne	KP_U09, KP_U03
04_K	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role	KP_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego			ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Technology of animal origin products				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Danuta Jaworska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Technologii Gastronomicznej				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Technologii Gastronomicznej				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie podstawowej wiedzy z zakresu technologii przetwórstwa i oceny jakości żywności pochodzenia zwierzęcego, aktualnie obowiązujących standardów krajowych i międzynarodowych ze szczególnym naciskiem na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne. Przedmiot dostarcza umiejętności w zakresie produkcji i oceny jakościowej omawianych grup produktów żywnościowych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 45				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z użyciem materiałów i środków audiowizualnych Ćwiczenia eksperymenty technologiczne analizy chemiczne i porównanie jakości sensorycznej				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Technologia pozyskiwania mleka surowego, metody oceny jakości, wady mleka, badanie i selekcja mleka w zakładzie mleczarskim. Przetwórstwo mleka. Preparaty paszowe mleko zastępcze. Charakterystyka przetworów z mleka, w tym deserów mlecznych. Charakterystyka surowca dla przemysłu mięsnego i uwarunkowań jego jakości. Budowa i skład chemiczny tkanki mięśniowej, charakterystyka zmian zachodzących po uboju. Klasyfikacja, ocena i podział tusz zwierząt rzeźnych. Technologia przetworów mięsnych (wędzonki, kiełbasy, wędliny podrobowe, produkty blokowe). Dodatki stosowane w przetwórstwie mięsa. Metody utrwalania mięsa i tłuszczu. Technologia produkcji konserw. Charakterystyka wad i ocena jakości wyrobów mięsnych. Przetwórstwo mięsa drobiowego. Produkcja jaj (budowa, charakterystyka wartości odżywczej, ocena i standaryzacja, konserwowanie i przetwórstwo). Charakterystyka i wartość odżywcza, pozyskiwanie morskich surowców żywnościowych. Technologia przetwarzania morskich surowców żywnościowych. Ocena jakości i standaryzacja produktów zwierzęcych według wymagań krajowych i międzynarodowych.</p> <p>Ćwiczenia: Praktyczne zapoznanie się z technologią wybranych produktów pochodzenia zwierzęcego: technologia mleka - otrzymywanie serów poprzez koagulację białek kwasową i podpuszczkową, ocena jakościowa; technologia ryb – zmiany zachodzące w czasie solenia ryb oraz w procesie zamrażania i przechowywania zamrażalniczego; technologia mięsa –produkcja wędlin i konserw, ocena jakościowa, wytwarzanie produktów z mięsa drobiowego, aspekty jakościowe, ocena jakościowa miodów</p>				
Wymagania formalne (przedmioty)	Chemia żywności				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z podstawowych operacji i procesów związanych z przetwarzaniem żywności, jej składzie chemicznym, metodach utrwalania, maszynach i urządzeniach stosowanych w przetwórstwie żywności				
Efekty kształcenia:	01_W – znajomość charakterystyki surowców i przetworów zwierzęcych, aspekty jakościowe przetwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego i wpływ na zdrowie człowieka 02_W –znajomość praktycznych metod, procesów wytwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego i wpływu na bezpieczeństwo zdrowotne	03_U –umiejętność doboru surowców i parametrów procesu celem otrzymania wyrobów o wysokiej jakości 04_K –potrafi współpracować w grupie przyjmując różne role 05_K – ma świadomość odpowiedzialności za wytwarzanie żywności wysokiej jakości			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Kolokwia na zajęciach ćwiczeniowych z zakresu podstaw teoretycznych przedmiotu badań, sprawozdanie z wykonanych ćwiczeń, prezentacja efektów pracy na zajęciach grupowych, ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć, ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć: Egzamin pisemny				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwiów, sprawozdań i pracy egzaminacyjnej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena końcowa jest średnią z dwu częściowych ocen efektów kształcenia: 60% - część I teoretycznej, wykładowa oraz 40% - część II ćwiczeniowa. Ocena w skali zgodnej z Regulaminem Studiów SGGW				

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; laboratorium – ćwiczenia
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Jaworska D. (red) Żywność Pochodzenia Zwierzęcego-wybrane zagadnienia z przetwórstwa i oceny jakościowej. Wyd. SGGW, 2014 2. Jurczak M.E. (1999): Mleko – produkcja, badanie, przerób. Wyd. III, SGGW Warszawa. 3. Pisula A. (red.), E. Pospiech (red.) (2011): Mięso – podstawy nauki i technologii. Wyd. SGGW, Warszawa. 4. Sikorski E. (2004): Ryby i bezkręgowce morskie. Pozyskiwanie, właściwości i przetwarzanie. WNT Warszawa. 5. Grabowski T., Kijowski J. (red.) (2004): Mięso i przetwory drobiowe. Technologia, higiena, jakość. WNT Warszawa	
UWAGI	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	130,5 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	3 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	znajomość charakterystyki surowców i przetworów zwierzęcych, aspekty jakościowe przetwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego i wpływ na zdrowie człowieka	KP_W02
02_W	znajomość praktycznych metod, procesów wytwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego i wpływu na bezpieczeństwo zdrowotne	KP_W03
03_U	umiejętność doboru surowców i parametrów procesu celem otrzymania wyrobów o wysokiej jakości	KP_U05
04_K	potrafi współpracować w grupie przyjmując różne role	KP_K02
05_K	ma świadomość odpowiedzialności za wytwarzanie żywności wysokiej jakości	KP_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Towaroznawstwo żywności			ECTS	6
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Commodity of food				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Ewa Dybkowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa oraz Zakładu Żywności Ekologicznej				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Ekologicznej				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przedmiot składa się z 2 części: 1) towaroznawstwa surowców roślinnych, 2) towaroznawstwa produktów spożywczych i żywności przetworzonej. Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z w rozpoznawaniu i krytycznej ocenie podstawowych grup: a) surowców spożywczych pochodzenia roślinnego, 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, b) różnych grup produktów spożywczych pod względem wartości odżywczej, trwałości oraz przemian chemicznych zachodzących po zastosowaniu wybranych procesów technologicznych. Praktyczne rozpoznanie uwarunkowań jakości i przydatności technologicznej surowców i produktów spożywczych do produkcji żywności gotowej.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30; b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 60				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z użyciem materiałów audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne: poznanie i praktyczna ocena metodą organoleptyczną wybranych grup surowców roślinnych z uwzględnieniem cech morfologicznych i norm przedmiotowych; analiza i interpretacja norm przedmiotowych; praktyczna ocena produktów spożywczych i potraw w skali laboratoryjnej w zakresie wartości odżywczej i właściwości fizyko-chemicznych z zastosowaniem metod fizykochemicznych i chemicznych; konsultacje.				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Charakterystyka ogólna i szczegółowa podstawowych grup surowców spożywczych pochodzenia roślinnego (warzyw, owoców, okopowych i zbożowych), ze szczególnym uwzględnieniem wpływu czynników genetycznych (gatunku i odmiany) i środowiskowych (klimat, gleba, zabiegi agrotechniczne, zanieczyszczenie środowiska, sposób i okres zbioru i przechowywania) na wartość odżywczą i przydatność konsumpcyjną oraz przetwórczą: a) warzyw – cebulowych, dyniowatych, kapustnych, korzeniowych, liściowych, psiankowatych i strączkowych; b) owoców - pestkowych i ziarnkowych; c) ziemniaków jadalnych; d) zbóż. Jakość żywności. Zasady towaroznawczej oceny żywności. Podział żywności na grupy, klasyfikacja wg PKWiU. Charakterystyka technologiczno-towaroznawcza różnych grup żywności przetworzonej: przetworów owocowych o wysokiej zawartości cukru - dżemów, marmolad, powideł, konfitur, owoców kandyzowanych; konserw owocowych i warzywnych; kompotów; kiszonek i marynat; soków i napojów owocowych; przetworów zbożowych (kasza, makaronów, pieczywa); tłuszczów jadalnych i emulsji tłuszczowych (oleje roślinne, masło, margaryny, smalec, tłuszcze cukiernicze, smaźalnice, frytury); mleka spożywczego i przetworów mleczarskich - mlecznych napojów fermentowanych, śmietany i śmietanki, serów twarogowych, podpuszczkowych, topionych. Ćwiczenia: Nauczenie umiejętności rozpoznawania i oceny wybranych surowców z uwzględnieniem podstawowych cech, kryteriów i metod wskazujących na wartość odżywczą i przydatność do konsumpcji bezpośredniej, przetwórstwa i przechowalności. Stosowane sposoby i metody oparte głównie na ocenie organoleptycznej, z uwzględnieniem cech morfologicznych i norm przedmiotowych. Ocena jakościowa i użytkowa wybranych gatunków warzyw z grupy: liściowych, dyniowatych, psiankowatych, korzeniowych, kapustnych, cebulowych i strączkowych; wybranych gatunków owoców ziarnkowych (jabłek i gruszek) i pestkowych (śliwek); ziemniaków jadalnych; nasion roślin zbożowych. Charakterystyka technologiczno-towaroznawcza różnych grup żywności przetworzonej. Określenie wpływu operacji i procesów technologicznych, biotechnologicznych, różnych metod utrwalania żywności oraz rodzaju opakowań na przemiany chemiczne zachodzące w żywności. Nowoczesne metody przemysłowego zamrażania i suszenia żywności. Liofilizacja. Zasady oznaczania i analiza wartości odżywczej żywności przetworzonej.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Podstawy biochemii, Chemia żywności				
Założenia wstępne:	Podstawowy zasób wiedzy z przedmiotu biologia i chemia, umiejętność posługiwania się drobnym sprzętem laboratoryjnym (m.in. pipety, biurety)				

Efekty kształcenia:	01_W – ma ogólną wiedzę dotyczącą charakterystyki surowców roślinnych i przetwarzania żywności, z uwzględnieniem aspektów środowiskowych ich produkcji oraz możliwych zagrożeń związanych z prowadzoną działalnością gastronomiczną i hotelarską, a także sposobów zmniejszania ich niekorzystnych skutków 02_W – ma ogólną wiedzę dotyczącą składu produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia, z uwzględnieniem etapów produkcji żywności	03_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących jakości surowców spożywczych pochodzenia roślinnego, mających zastosowanie w gastronomii 04_K – ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za: wytwarzanie żywności wysokiej jakości; stan środowiska naturalnego w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną i hotelarską
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U – kolokwium na zajęciach ćwiczeniowych; 01_W, 03_U, 04_K – ocena poprawności doświadczeń lub zadań wykonywanych w trakcie zajęć (sprawozdania) przygotowanych w ramach pracy zespołowej studentów oraz ich omówienie; 01_W, 02_W, 03_U, 04_K – zaliczeniowy test pisemny	
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium i testu zaliczeniowego	
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: 1. Grzeszczak-Świetlikowska U. (red.) (1995): Surowce spożywcze. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Świetlikowska K. (red.) (2006) i (2008): Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Wyd. SGGW, Warszawa. 3. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B. (2015): Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 4. Świdorski F., Waszkiewicz-Robak B. (red.) (2010): Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii, Wyd. SGGW, Warszawa 5. Świdorski F. (red.) (2003): Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa. Literatura uzupełniająca: Wybrane artykuły z czasopism naukowych i branżowych: Przemysł Spożywczy, Przegląd mleczarski, Przemysł fermentacyjny i owocowo-warzywny, Przegląd piekarski i cukierniczy		
UWAGI		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	180 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	3 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	3,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma ogólną wiedzę dotyczącą charakterystyki surowców roślinnych i przetwarzania żywności, z uwzględnieniem aspektów środowiskowych ich produkcji oraz możliwych zagrożeń związanych z prowadzoną działalnością gastronomiczną i hotelarską, a także sposobów zmniejszania ich niekorzystnych skutków	KP_W02
02_W	ma ogólną wiedzę dotyczącą składu produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia, z uwzględnieniem etapów produkcji żywności	KP_W08
03_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących jakości surowców spożywczych pochodzenia roślinnego, mających zastosowanie w gastronomii	KP_U01
04_K	ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za: wytwarzanie żywności wysokiej jakości; stan środowiska naturalnego w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną i hotelarską	KP_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Wychowanie fizyczne			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Physical education				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Mgr Dariusz Rycaj				
Prowadzący zajęcia:	Nauczyciele zatrudnieni w Studium Wychowania Fizycznego i Sportu				
Jednostka realizująca:	Studium Wychowania Fizycznego i Sportu				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Kształtowanie świadomej postawy wobec kultury fizycznej i stworzenie wizerunku aktywności ruchowej jako elementu życia człowieka niezbędnego do prawidłowego funkcjonowania organizmu. Podnoszenie sprawności fizycznej i wydolności organizmu. Przygotowanie organizmu do podejmowania zadań zawodowych i pozazawodowych				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin: 30				
Metody dydaktyczne:	Pokaz, objaśnienie, samodzielne próby wykonania danego ćwiczenia, korekty błędów, opanowanie ruchu oraz stabilizacja techniki, metoda powtórzeniowa, nauczanie techniki w formie zabawowej, ścisłej, zadaniowej, nauczanie taktyki we fragmentach gry, gry szkolnej i gry właściwej, współzawodnictwo.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: -</p> <p>Ćwiczenia: Przedmiot realizowany na podstawie programów autorskich nauczycieli SWFiS SGGW w oparciu o wytyczne wynikające z celów wychowania fizycznego oraz ramowego programu WF studium. Studenci zapisują się na zajęcia z wybranych przez siebie dyscyplin sportowych (dyscypliny do wyboru: aerobik, siłownia, gry zespołowe siatkówka, koszykówka, piłka nożna, unihokej, tenis stołowy, badminton, pływanie, tańce latynoamerykańskie, judo, oraz zajęcia z rehabilitacji dla studentów ze zwolnieniem lekarskim).</p> <p>Treści przedmiotu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ukształtowanie postawy świadomego i permanentnego uczestnictwa studentów w różnych formach aktywności sportowo-rekreacyjnej w czasie nauki oraz po jej zakończeniu dla zachowania zdrowia fizycznego i psychicznego • Podniesienie ogólnej sprawności motorycznej. Podtrzymanie prawidłowej kondycji organizmu, zapoznanie z zasobem ćwiczeń fizycznych kształtujących postawę ciała, wytrzymałość i siłę. • Zdobycie wiedzy o organizmie ludzkim i jego obiektywnych potrzebach rozwojowych, oraz o kształtowaniu sprawności i wydolności fizycznej człowieka, sposobach kontroli osobistej sprawności i wydolności fizycznej • Poznanie i doskonalenie elementów techniki występujących w wybranych dyscyplinach sportowych i opanowanie ich w stopniu rekreacyjnym. • Uczestnictwo we współzawodnictwie sportowym, odprężenie psychiczne, nabycie umiejętności radzenia sobie ze stresem, doskonalenie umiejętności współpracy w zespole. 				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Brak przeciwwskazań lekarskich do odbywania zajęć z wychowania fizycznego. Dla studentów niezdolnych do ćwiczeń organizowane są grupy teoretyczne i rehabilitacyjne				
Efekty kształcenia:	01_W - ma podstawową wiedzę z zakresu biologii, chemii, matematyki, fizyki, ekonomii, prawa, nauk społecznych oraz nauk pokrewnych, dostosowaną do studiowanego kierunku gastronomia i hotelarstwo.		03_K - potrafi współpracować w grupie przyjmując w niej różne role. 04_K - potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy		
	02_K - rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu studiowanego kierunku oraz świadomość znaczenia idei „uczenia się przez całe życie” w zakresie wykonywanego zawodu.				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Sprawdzian indywidualnych umiejętności technicznych i praktycznych Systematyczny i aktywny udział w zajęciach				

Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Oceny w dziennikach zajęć
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Aktywne i sumienne uczestnictwo w zajęciach - 60% Pozytywny wynik sprawdzianów technicznych i testów sprawnościowych związanych bezpośrednio z wybraną formą aktywności - 40%
Miejsce realizacji zajęć:	Obiekty sportowe SGGW
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Metodyczne i przepisy dyscyplin sportowych podane przez nauczycieli w programach autorskich.	
UWAGI	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę z zakresu biologii , chemii, matematyki, fizyki, ekonomii, prawa, nauk społecznych oraz nauk pokrewnych, dostosowaną do studiowanego kierunku gastronomia i hotelarstwo	KP_W01
02_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu studiowanego kierunku oraz świadomość znaczenia idei „uczenia się przez całe życie” w zakresie wykonywanego zawodu.	KP_K01
03_K	potrafi współpracować w grupie przyjmując w niej różne role.	KP_K02
04_K	potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy.	KP_K08

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)