

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Język angielski			ECTS	2
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 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) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: angielski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przygotowanie do opanowania języka obcego w stopniu przybliżającym osiągnięcie poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego lub wyższego w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego (ESP) dla kierunku studiów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 24				
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):	Egzamin maturalny z języka angielskiego na poziomie podstawowym lub rozszerzonym.				
Założenia wstępne:	Znajomość języka angielskiego na poziomie B1 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.				
Efekty kształcenia:	01_U – rozumie ustne wypowiedzi angielskojęzyczne na wybrane tematy zawodowe 02_U – potrafi wypowiadać się na wybrane tematy zawodowe 03_U – rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji 04_U – potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów 05_U – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01 – 05: ocena bieżąca i kolokwium / praca pisemna / prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pisemne kolokwium / praca pisemna / zarys prezentacji				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena bieżąca 30%, kolokwium / praca pisemna / prezentacja 70%				
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:	60 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_U	rozumie ustne wypowiedzi angielskojęzyczne na wybrane tematy zawodowe	KP_U13
02_U	potrafi wypowiadać się na wybrane tematy zawodowe	KP_U12 KP_U13
03_U	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji	KP_U13
04_U	potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	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	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	French as a foreign language				
Kierunek studiów:	Gastronomia i Hotelarstwo				
Koordinator 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) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: francuski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przygotowanie do opanowania języka obcego w stopniu przybliżającym osiągnięcie poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego lub wyższego 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 24				
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):	Egzamin maturalny z języka francuskiego na poziomie podstawowym lub rozszerzonym.				
Założenia wstępne:	Znajomość języka francuskiego na poziomie B1 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.				
Efekty kształcenia:	01_U – rozumie wybrane ustne wypowiedzi obcojęzyczne na tematy ogólne i zawodowe 02_U – potrafi wypowiadać się na wybrane tematy ogólne i zawodowe 03_U – rozumie sens wybranych opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji 04_U – potrafi przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów 05_U – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01 – 05: ocena bieżąca i kolokwium / praca pisemna / prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pisemne kolokwium / praca pisemna / zarys prezentacji				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena bieżąca 30%, kolokwium / praca pisemna / prezentacja 70%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Poisson-Quinton Sylvie, Festival 2, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2005 Poisson-Quinton Sylvie, Festival 3, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2007 Robert Paul, Le Petit Robert de la langue française, LR 2006 Aküz Anne, Bazelle-Shamaei Bernadette, Bonenfant Joëlle, Exercices de grammaire en contexte, niveau intermédiaire 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:	60 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_U	rozumie wybrane ustne wypowiedzi obcojęzyczne na tematy ogólne i zawodowe	KP_U13
02_U	potrafi wypowiadać się na wybrane tematy ogólne i zawodowe	KP_U13 KP_U12
03_U	rozumie sens wybranych opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji	KP_U13
04_U	potrafi przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	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:	Język niemiecki			ECTS	2
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) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: niemiecki			
Szacunkowa sumaryczna liczba godzin dydaktycznych (kontaktowe i przy pracach własnych) przeznaczonych dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia na tej podstawie	Pracownia (kontaktowe i przy pracach własnych) przeznaczonych dla osiągnięcia poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego			60 h	
Łączna liczba punktów ECTS, którą studenci uzyskują w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	Łączna liczba punktów ECTS, którą studenci uzyskują w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:			1 ECTS	
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, słownictwo. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej, wymowy i pisowni.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Egzamin maturalny z języka niemieckiego na poziomie podstawowym lub rozszerzonym.				
Założenia wstępne:	Znajomość języka niemieckiego na poziomie B1 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.				
Efekty kształcenia:	01_U – rozumie wybrane ustne wypowiedzi obcojęzyczne na tematy ogólne i zawodowe 02_U – potrafi wypowiadać się na wybrane tematy ogólne i zawodowe 03_U – rozumie sens wybranych opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji 04_U – potrafi przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów 05_U – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01 – 05: ocena bieżąca i kolokwium / praca pisemna / prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pisemne kolokwium / praca pisemna / zarys prezentacji				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena bieżąca 30%, kolokwium / praca pisemna / prezentacja 70%				
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:

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 wybrane ustne wypowiedzi obcojęzyczne na tematy ogólne i zawodowe	KP_U13
02_U	potrafi wypowiadać się na wybrane tematy ogólne i zawodowe	KP_U13 KP_U12
03_U	rozumie sens wybranych opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji	KP_U13
04_U	potrafi przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	KP_U13

		KP_U12
05_U	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów	KP_U13

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

Nazwa przedmiotu:	Język rosyjski			ECTS	2
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) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: francuski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przygotowanie do opanowania języka obcego w stopniu przybliżającym osiągnięcie poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego lub wyższego 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 24
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusje, symulacje, prezentacje, rozwiązywanie problemu, studium przypadku
Pełny opis przedmiotu:	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):	Egzamin maturalny z języka rosyjskiego na poziomie podstawowym lub rozszerzonym.
Założenia wstępne:	Znajomość języka rosyjskiego na poziomie B1 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.
Efekty kształcenia:	01_U – rozumie wybrane ustne wypowiedzi obcojęzyczne na tematy ogólne i zawodowe 02_U – potrafi wypowiadać się na wybrane tematy ogólne i zawodowe 03_U – rozumie sens wybranych opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji 04_U – potrafi przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów 05_U – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01 – 05: ocena bieżąca i kolokwium / praca pisemna / prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pisemne kolokwium / praca pisemna / zarys prezentacji
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena bieżąca 30%, kolokwium / praca pisemna / prezentacja 70%
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	

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 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_U	rozumie wybrane ustne wypowiedzi obcojęzyczne na tematy ogólne i zawodowe	KP_U13
02_U	potrafi wypowiadać się na wybrane tematy ogólne i zawodowe	KP_U13 KP_U12
03_U	rozumie sens wybranych opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji	KP_U13
04_U	potrafi przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	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:	Język rosyjski	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Russian as a foreign language		
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo		
Koordinator 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) niestacjonarne
Szczegółowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia w danej podstawie małej wyprobie pole ESTS	semestr 3		60 h
Założenia dotyczące punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego lub wyższego w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów.		1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	a) ćwiczenia, liczba godzin 24		1 ECTS
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusje, symulacje, prezentacje, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: -</p> <p>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, słownictwo. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej, wymowy i pisowni.</p>		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Egzamin maturalny z języka rosyjskiego na poziomie podstawowym lub rozszerzonym.		
Założenia wstępne:	Znajomość języka rosyjskiego na poziomie B1 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.		
Efekty kształcenia:	01_U – rozumie wybrane ustne wypowiedzi obcojęzyczne na tematy ogólne i zawodowe 02_U – potrafi wypowiadać się na wybrane tematy ogólne i zawodowe 03_U – rozumie sens wybranych opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji 04_U – potrafi przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów 05_U – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01 – 05: ocena bieżąca i kolokwium / praca pisemna / prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pisemne kolokwium / praca pisemna / zarys prezentacji		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena bieżąca 30%, kolokwium / praca pisemna / prezentacja 70%		
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:

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 wybrane ustne wypowiedzi obcojęzyczne na tematy ogólne i zawodowe	KP_U13
02_U	potrafi wypowiadać się na wybrane tematy ogólne i zawodowe	KP_U13 KP_U12

03_U	rozumie sens wybranych opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji	KP_U13
04_U	potrafi przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	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:	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) niestacjonarne			
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 8; b) ćwiczenia; liczba godzin 16					
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. Zamrażanie żywności. Tworzenie i stabilizowanie emulsji. Zastosowanie procesów biotechnologicznych w przemyśle spożywczym, Koagulacja i żelifikacja. Zastosowanie obliczeń dla operacji zachodzących w procesach technologicznych. Ocena przydatności technologicznej mąki, znaczenie i zawartość glutenu.</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:	01_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	02_U-wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących szeroko rozumianej strefy gastronomii i hotelarstwa	03_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	04_K-potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	I. Kolokwium z ćwiczeń II (efekt 01_W, 03_K), II. Ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć – sprawozdania (efekt: 01_W, 02_U, 03_K, 04_K), III. Zaliczenie w formie pisemnej (efekt: 01_W, 03_K)					
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium, sprawozdań i zaliczenia części wykładowej przedmiotu					
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	I – 30%, II – 20%, III – 50%					
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala technologiczna					
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 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 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_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
02_U	wykazuje u umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących szeroko rozumianej strefy gastronomii i hotelarstwa	KP_U01
03_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
04_K	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role	KP_K02

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

Nazwa przedmiotu:	Prawo żywnościowe		ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food legislation			
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo			
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Marta Sajdakowska			
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji			
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji			
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji			
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) niestacjonarne	
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski		
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą prawa żywnościowego, z regulacjami prawnymi obowiązującymi z zakresu prawa żywnościowego w Unii Europejskiej i Polsce oraz instytucjami zajmującymi się nadzorem nad bezpieczeństwem żywności oraz urzędową kontrolą żywności.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 16			
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe Praca własna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych			
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Podstawy prawa. Geneza prawa żywnościowego. Istota i zadania prawa żywnościowego. Znaczenie Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w prawie żywnościowym. System bezpieczeństwa żywności (istota i zadania). Identyfikowalność w łańcuchu żywnościowym. Regulacje dotyczące zasad higieny żywności. System organizacji urzędowej kontroli żywności. Zadania EFSA. Wymagania prawne wobec opakowań żywności i materiałów będących w kontakcie z żywnością. Etykietowanie żywności. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne. Regulacje dotyczące poziomu zanieczyszczeń w żywności. Jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych (definicja, wymagania, kontrola). Regulacje dotyczące stosowania dodatków, enzymów i aromatów do żywności. Regulacje dotyczące suplementów diety, środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz zasad dodawania witamin i składników mineralnych do żywności (definicje, ogólne wymagania). Regulacje dotyczące wybranych rodzajów żywności (m.in. ekologicznej, modyfikowanej genetycznie). Istota i zasady funkcjonowania systemu RASFF. Odpowiedzialność operatorów w łańcuchu żywnościowym. Konsekwencje nieprzestrzegania prawa żywnościowego.</p>			
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-			
Założenia wstępne:	-			
Efekty kształcenia:	01_W – zna istotę i cele prawa żywnościowego oraz podstawowe regulacje z zakresu prawa żywnościowego, 02_W – zna istotę systemu bezpieczeństwa żywności funkcjonującego w UE 03_W – ma wiedzę o funkcjonowaniu organów urzędowej kontroli żywności, Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz systemu RASFF	04_U – umie wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu prawa żywnościowego 05_K – ma świadomość znaczenia społecznej i zawodowej odpowiedzialności za produkcję, wprowadzanie do obrotu żywności, przekazywanie informacji o żywności oraz ma świadomość potrzeby dokończania się z zakresu prawa żywnościowego z uwagi na zmieniające się regulacje prawne		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W – zaliczenie pisemne w formie pytań testowych i problemowych 04_U, 05_K – przygotowanie 1 pracy pisemnej zadanej podczas wykładów w ramach pracy własnej studenta			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia :	Protokół ocen, które student uzyskał z zaliczenia pisemnego oraz z pracy pisemnej, tematy prac			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia treści wykładowych – 95% Ocena prac pisemnych wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 5%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Korzycka-Iwanow M. (2007): Prawo żywnościowe. Zarys prawa polskiego i wspólnotowego. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa. Ozimek I. (2008): Ochrona konsumenta na rynku żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. Szymecka-Wesołowska A. (red.), Balicki A., Opoka F., Syska M., Szostek D., Wojciechowski P. (2013): Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz. Wolter Kluwer Polska, Warszawa. Akty prawne z zakresu prawa żywnościowego i ochrony konsumenta. 			
UWAGI:				

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 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.:	0,5 ECTS

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot :

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna istotę i cele prawa żywnościowego oraz podstawowe regulacje z zakresu prawa żywnościowego	KP_W06
02_W	zna istotę systemu bezpieczeństwa żywności funkcjonującego w UE	KP_W06
03_W	ma wiedzę o funkcjonowaniu organów urzędowej kontroli żywności, Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz systemu RASFF	KP_W06
04_U	umie wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu prawa żywnościowego	KP_U01
05_K	ma świadomość znaczenia społecznej i zawodowej odpowiedzialności za produkcję, wprowadzanie do obrotu żywności, przekazywanie informacji o żywności oraz ma świadomość potrzeby dokształcania się z zakresu prawa żywnościowego z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	KP_K05

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) niestacjonarne		
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 16; b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 14				
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, kielbasy, 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</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	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:	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.:	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_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)

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	<p>Przedmiot składa się z 2 części: 1) towaroznawstwa surowców roślinnych, 2) towaroznawstwa produktów spożywczych i żywności przetworzonej.</p> <p>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.</p>				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) wykłady; liczba godzin 16;</p> <p>b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 24</p>				
Metody dydaktyczne:	<p>Wykłady: z użyciem materiałów audiowizualnych.</p> <p>Ćwiczenia laboratoryjne: poznanie i praktyczna ocena metodą sensoryczną 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.</p>				
Pełny opis przedmiotu:	<p>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; kiszzonek i marynat; soków i napojów owocowych; tłuszczów jadalnych i emulsji tłuszczowych (oleje roślinne, masło, margaryny, smalec, tłuszcze cukiernicze, smaźalnice, frytury); przetworów mleczarskich - mleka spożywczego, mlecznych napojów fermentowanych, śmietany i śmietanki, serów twarogowych, podpuszczkowych, topionych.</p> <p>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 przechowywania. 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.</p>				
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 średnia z: 1. kolokwium cząstkowych – 50% wagi; 2. z testu pisemnego – 50% wagi.	
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. Świderski F., Waszkiewicz-Robak B. (red.) (2010): Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii, Wyd. SGGW, Warszawa. 5. Świderski 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 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:	150 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.:	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_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				
Koordynator 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) niestacjonarne		
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 14				
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. • Zdobywanie 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		
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:	14 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)

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

Nazwa przedmiotu:	Żywnienie człowieka			ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Human nutrition				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Anna Kołtajtis-Dołowy				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Podstaw Żywnienia				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywnienia Człowieka				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie podstawowej wiedzy teoretycznej i praktycznej z żywienia człowieka, jego wpływie na zdrowie; o roli makro- i mikroskładników; zapotrzebowaniu, źródłach składników odżywczych; skutkach niewłaściwego spożycia składników pokarmowych z pożywieniem. Przedmiot stanowi wprowadzenie do podstaw dietytyki, planowania żywienia dla różnych grup ludności, podstaw oceny żywienia.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16 b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 16				
Metody dydaktyczne:	Wykład, rozwiązywanie problemu, indywidualne projekty studentów, dyskusja				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Charakterystyka ogólna przedmiotu, podstawowe pojęcia i definicje. Znaczenie żywienia dla zdrowia. Skład organizmu człowieka. Składniki pokarmowe i odżywcze. Przemiana materii i energii u człowieka, metody jej pomiaru; wydatek i bilans energetyczny. Makroskładniki: białka, tłuszcze i węglowodany, ich podział, funkcje w organizmie, strawność i wartość odżywcza, normy żywienia; główne źródła w diecie. Witaminy i składniki mineralne: podział, rola, objawy niedoborów i nadmiarów, normy żywienia; główne źródła w diecie. Gospodarka wodna w organizmie, elektrolity w żywieniu człowieka. Wartość odżywcza oraz podział produktów na grupy, ich charakterystyka.</p> <p>Ćwiczenia: Określanie podstawowej i całkowitej przemiany materii. Wartość energetyczna produktów spożywczych a wydatek energetyczny. Charakterystyka wartości odżywczej grup produktów spożywczych. Wartość biologiczna białka i efekt uzupełniania się aminokwasów. Produkty spożywcze jako źródło błonnika pokarmowego. Gospodarka wodno-elektrolitowa oraz równowaga kwasowo-zasadowa organizmu. Ocena sposobu żywienia. Ocena stanu odżywienia – badania antropometryczne i lekarskie. Upowszechnianie wiedzy o żywieniu w działalności gastronomicznej.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Podstawy biochemii, Podstawy fizjologii człowieka, Chemia żywności				
Założenia wstępne:	Znajomość budowy układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania składników pokarmowych				
Efekty kształcenia:	01_W – zna rolę i znaczenie składników pokarmowych dla funkcjonowania i zdrowia organizmu oraz zapotrzebowanie na składniki odżywcze 02_W – ma wiedzę o wartości energetycznej i odżywczej produktów spożywczych i jej zmianach pod wpływem procesów technologicznych 03_U – umie w podstawowym zakresie ocenić prawidłowość żywienia oraz wskazać błędy żywieniowe i określić metody ich ograniczania	04_U – umie zaprojektować materiały edukacyjne dotyczące żywności i żywienia na potrzeby gastronomii 05_K – samodzielnie wyciąga wnioski, potrafi myśleć w sposób kreatywny			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – egzamin pisemny oraz kolokwia pisemne z ćwiczeń, 03_U, 04_U, 05_K - kolokwia pisemne z ćwiczeń, sprawozdania z ćwiczeń, projekt materiałów edukacyjnych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Oceny w protokołach egzaminacyjnych, kolokwia z ocenami, materiały edukacyjne, prezentacje prac projektowych				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin – 60%, Kolokwia – 35%, Projekt materiałów edukacyjnych – 5%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna, sala ćwiczeniowa, sala laboratoryjna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Roszkowski W. (red.) (2005): Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K. (2005): Tabele wartości odżywczej żywności. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Jarosz M., (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa Grzymisławski M., Gawęcki J., (red.) (2010): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Gertig H., Gawęcki J. (2008): Słownik terminologiczny. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, 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:	1,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna rolę i znaczenie składników pokarmowych dla funkcjonowania i zdrowia organizmu oraz zapotrzebowanie na składniki odżywcze	KP_W09, KP_W10
02_W	ma wiedzę o wartości energetycznej i odżywczej produktów spożywczych i jej zmianach pod wpływem procesów technologicznych	KP_W08
03_U	umie w podstawowym zakresie ocenić prawidłowość żywienia oraz wskazać błędy żywieniowe i określić metody ich ograniczania	KP_U08, KP_U09
04_U	umie zaprojektować materiały edukacyjne dotyczące żywności i żywienia na potrzeby gastronomii	KP_U12
05_K	samodzielnie wyciąga wnioski, potrafi myśleć w sposób kreatywny	KP_K08

