

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Fizjologia człowieka			ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Human Physiology				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Ewa Fürstenberg				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Zakładu Fizjologii Żywnienia				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki; Zakład Fizjologii Żywnienia				
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:	Dostarczanie wiedzy na temat roli, funkcjonowania i regulacji pracy narządów i tworzonej przez nie układów oraz wzajemnych powiązań funkcjonalnych między nimi. Kształtowanie umiejętności badania i oceny funkcjonowania, sprawności i wydolności adaptacyjnej narządów i układów wchodzących w skład ludzkiego organizmu. Kształtowanie umiejętności interpretacji wyników podstawowych badań diagnostycznych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16; b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 24;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z użyciem nowoczesnych audiowizualnych metod prezentacji. Ćwiczenia z użyciem wirtualnych laboratoriów fizjologicznych i diagnostyki krwi, z wykorzystaniem testów krążeniowych, spirometrycznych i sprawnościowych (<i>in vivo</i>) oraz oznaczeń biochemicznych (<i>in vitro</i>). Znaczną część ćwiczeń studenci wykonują na sobie z wykorzystaniem aparatów pomiarowych i innego sprzętu pomocniczego, testów paskowych i odczynników chemicznych. Analiza i interpretacja wyników uzyskanych w oznaczeniach wykonanych przez studentów, a także prezentacja przygotowanych przez studentów referatów dotyczących hormonalnej regulacji procesów rozrodczych i działania hormonów żołądkowo-jelitowych.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Układ nerwowy somatyczny i autonomiczny, potencjał spoczynkowy i czynnościowy komórki nerwowej, fizjologia synapsy chemicznej i elektrycznej, reakcje odruchowe i schemat łuku odruchowego. Podział i mechanizm działania receptorów i narządów zmysłów. Klasyfikacja hormonów i komórkowy mechanizm ich działania, regulacyjne osie hormonalne podwzgórze-przysadka-gruczoły obwodowe, hormony i ich rola w organizmie. Fizjologia skurczu mięśni szkieletowych i gładkich. Metabolizm kości i homeostaza wapnia. Automatyzm, mechanizm skurczu i regulacja pracy serca. Fizjologia i regulacja układu krążenia. Skład i funkcje krwi, powstawanie i funkcje komórek krwi, mechanizm krzepnięcia krwi. Przestrzeń wodna i bilans wodny organizmu, fizjologia i regulacja pracy nerek. Fizjologia układu oddechowego, transport gazów oddechowych, regulacja oddychania. Czynność motoryczna i wydzielnicza układu pokarmowego i ich regulacja. Podział i charakterystyka wysiłków fizycznych. Adaptacja układów: hormonalnego, krążenia, oddechowego i wydalniczego do wysiłku fizycznego i treningu.</p> <p>Ćwiczenia: Badanie właściwości nerwów i reakcji odruchowych. Badanie działania narządów zmysłów. Badanie właściwości mięśni szkieletowych, gładkich i mięśnia sercowego. Hormonalna regulacja poziomu glukozy we krwi. Hormonalna regulacja procesów rozrodczych. Badanie parametrów hemodynamicznych układu krążenia oraz jego sprawności adaptacyjnej i wydolności. Badanie parametrów hematologicznych i wybranych właściwości krwi, oznaczanie grup krwi i czynnika Rh. Ocena funkcjonowania układu wydalniczego i przebiegu procesów metabolicznych, analiza składu i właściwości moczu. Określanie rodzajów oddychania, badanie sprawności wentylacyjnej układu oddechowego. Badanie adaptacji układu krążenia i oddechowego do wysiłku fizycznego. Oznaczenie aktywności enzymów trawiennych i właściwości żółci oraz określanie optymalnych warunków do działania enzymów trawiennych i trawienia składników pokarmowych. Charakterystyka i identyfikacja hormonów żołądkowo-jelitowych.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Podstawowa wiedza na temat budowy komórek i tkanek, budowy poszczególnych narządów wewnętrznych i ich układów.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę o mechanizmach rządzących funkcjonowaniem organizmu człowieka i wchodzących w jego skład układów narządów 02_W – ma wiedzę o wzajemnych powiązaniach funkcjonalnych między narządami i układami narządów człowieka 03_U – posiada umiejętność badania i oceny działania, sprawności i wydolności adaptacyjnej własnych narządów i tworzonej przez nie układów	04_U – posiada umiejętność interpretacji wyników podstawowych badań diagnostycznych: hematologicznych, spirometrycznych, hemodynamicznych, badania moczu i glikemii oraz wyników oznaczeń właściwości soków trawiennych i aktywności enzymów trawiennych 05_K – potrafi współpracować w grupie w celu realizacji wyznaczonych na ćwiczeniach zadań praktycznych, podczas prezentowania uzyskanych wyników oraz przygotowywania ustnej prezentacji referatu			

Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – egzamin pisemny (wykłady); kolokwia (ćwiczenia laboratoryjne) 03_U, 04_U – kolokwia, przygotowanie sprawozdań w zespole (ćwiczenia laboratoryjne) 04_U, 05_K – przygotowanie sprawozdań i referatu w zespole (ćwiczenia laboratoryjne)
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły wewnętrzne ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu pisemnego oraz ćwiczeń laboratoryjnych (kolokwiów, sprawozdań i referatu). Protokół oceny końcowej
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	50% - ocena z egzaminu pisemnego z treści wykładowych, 50% - ocena z ćwiczeń obejmujących kolokwia, sprawozdania i referat. Warunkiem zaliczenia części ćwiczeniowej i części wykładowej jest uzyskanie z każdej z nich, co najmniej 51% możliwych do zdobycia punktów.
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, aula - wykład, laboratorium Zakładu Fizjologii Żywnienia - ćwiczenia
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Jaworek J. (2012): Podstawy fizjologii medycznej. Wyd. Medycyna Praktyczna, Kraków. 2. Konturek S. (2000): Fizjologia człowieka t. V. Układ trawienny i wydzielanie wewnętrzne. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków. 3. McLaughlin D., Stamford J., White D. (2008): Fizjologia człowieka. Krótkie wykłady. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 4. Rosołowska-Huszcz D., Gromadzka-Ostrowska J. (2008): Ćwiczenia z fizjologii człowieka. Wyd. SGGW, Warszawa. 5. Traczyk W. (2010/2013): Fizjologia człowieka w zarysie. Wyd. Lekarskie PZWL, 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:	127 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 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 wiedzę o mechanizmach rządzących funkcjonowaniem organizmu człowieka i wchodzących w jego skład układów narządów	K_W01; K_W11
02_W	ma wiedzę o wzajemnych powiązaniach funkcjonalnych między narządami i układami narządów człowieka	K_W01; K_W11
03_U	posiada umiejętność badania i oceny działania, sprawności i wydolności adaptacyjnej własnych narządów i tworzonych przez nie układów	K_U01
04_U	posiada umiejętność interpretacji wyników podstawowych badań diagnostycznych: hematologicznych, spirometrycznych, hemodynamicznych, badania moczu i glikemii oraz wyników oznaczeń właściwości soków trawiennych i aktywności enzymów trawiennych	K_U01
05_K	potrafi współpracować w grupie w celu realizacji wyznaczonych na ćwiczeniach zadań praktycznych, podczas prezentowania uzyskanych wyników oraz przygotowywania ustnej prezentacji referatu	K_K02; K_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Biochemia ogólna i żywności			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	General and food biochemistry				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Sławomir Orzechowski				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Biochemii				
Jednostka realizująca:	Katedra Biochemii				
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:	Poznanie podstawowych szlaków metabolicznych oraz mechanizmów ich regulacji w organizmach żywych. Poznanie biochemicznych podstaw procesów trawienia spożywanego pożywienia. Praktyczne zapoznanie się z podstawowymi metodami i technikami laboratoryjnymi. Nabyta wiedza teoretyczna, umiejętności praktyczne oraz kompetencje społeczne ułatwią dalszy proces dydaktyczny w ramach przedmiotów kierunkowych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16; b) ćwiczenia; liczba godzin 24;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem nowoczesnych technik audiowizualnych, doświadczenia w laboratorium (indywidualne oraz zespołowe), opracowywanie uzyskanych wyników doświadczeń, wykonywanie obliczeń biochemicznych oraz interpretacja uzyskanych wyników w formie pisemnej, konsultacje z wykładownicą.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Molekularne podstawy procesów życiowych, struktura komórki, katabolizm i anabolizm Energetyka procesów biochemicznych. Organiczne związki azotu. Peptydy i białka: budowa i klasyfikacja. Budowa, działanie i znaczenie enzymów. Rola kofaktorów enzymów oraz witamin. Metabolizm związków azotowych: rozkład białek, przemiany aminokwasów, cykl mocznikowy. Węglowodany: charakterystyka i funkcje. Metabolizm węglowodanów: glikoliza, fermentacje, cykl fosforanów pentoz, glukoneogeneza. Biosynteza i degradacja polisacharydów. Kwasy nukleinowe budowa i funkcje. Ekspresja genów, biosynteza białka, metody biotechnologiczne stosowane w naukach biologicznych. Lipidy charakterystyka i funkcje. Budowa i dynamika błony komórkowej, kanały i pompy. Metabolizm lipidów. Etapy utleniania biologicznego. Regulacja i integracja metabolizmu w organizmach żywych. Przegląd wybranych hormonów, ich budowy i działania. Skutki spożycia zanieczyszczonej żywności i biochemiczne mechanizmy detoksykacji trucizn w zawartych w pokarmie.</p> <p>Ćwiczenia: Właściwości aminokwasów i białek oraz metody ich ilościowego oznaczania. Wpływ wybranych czynników na działanie enzymów. Badanie składników kwasów nukleinowych. Metody oznaczania aktywności enzymów występujących w układzie pokarmowym człowieka: amylaz, proteaz oraz lipaz.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Student powinien mieć podstawową wiedzę fizyki i chemii dotycząca termodynamiki, elektrochemii, o budowie i właściwościach monosacharydów, aminokwasów, kwasów tłuszczowych oraz posiadać umiejętność pracy w laboratorium chemicznym.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę z zakresu biochemii dostosowaną do studiowanego kierunku żywnienie człowieka i ocena żywności 02_W – ma ogólną wiedzę dostosowaną do studiowanego kierunku żywnienie człowieka i ocena żywności dotyczącą biosfery oraz biochemicznych procesów w niej zachodzących	03_U – pracując indywidualnie lub w zespole, pod kierunkiem opiekuna naukowego, potrafi rozwiązywać zadania badawcze i projektowe z zakresu studiowanego kierunku oraz posiada umiejętność interpretacji danych empirycznych i wyciągania wniosków 04_K – potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – pisemne sprawdziany w trakcie ćwiczeń oraz egzamin pisemny, 02_W – pisemne sprawdziany w trakcie ćwiczeń oraz egzamin pisemny, 03_U – ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć laboratoryjnych, pisemne sprawozdanie z wykonanych eksperymentów w trakcie zajęć laboratoryjnych, 04_K – ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć laboratoryjnych, ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Imienne karty oceny studenta, w których zapisywane są wyniki z pisemnych sprawdzianów (KM i KD), oceny za staranność i poprawność wykonanego eksperymentu (P) oraz oceny za przygotowanie sprawozdania pisemne z odbytego ćwiczenia, prace egzaminacyjne z punktacją/ oceną oraz treścią pytań				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	20% - ocena obowiązkowego eksperymentu praktycznego (P) wykonywanego w trakcie ćwiczeń, 30% - kolokwia małe (KM), obowiązkowy pisemny sprawdzian na ćwiczeniach, 50% - nieobowiązkowe kolokwia duże (KD) i obowiązkowy egzamin pisemny w sesji (EGZ) Eksperymenty praktyczne wykonywane są zgodnie z harmonogramem ćwiczeń, kolokwia małe				

	<p>(KM) - obowiązkowe sprawdziany dotyczące teorii wykonywanych ćwiczeń i obliczeń biochemicznych, kolokwia duże są nieobowiązkowe, dotyczą materiału wykładowego, jest to pisemny sprawdzian wiedzy teoretycznej odbywający się podczas ćwiczeń, uzyskane sukcesywnie punkty powiększają pulę punktów uzyskanych podczas egzaminu pisemnego w sesji egzaminacyjnej, jednak nie więcej niż o 50% np. za EGZ maksymalna liczba punktów wynosi 50, za kolokwia duże można uzyskać maksymalnie 25 pkt, jeśli suma KD i EGZ przekracza 50 pkt do obliczeń oceny końcowej z przedmiotu przyjmuje się 50 pkt, egzamin pisemny z materiału wykładowego w sesji,</p> <p>Student, który uzyskał minimum 51% punktów z P oraz z KM, może przystąpić do egzaminu pisemnego.</p> <p>Z elementów: P, KM oraz sumy KD i EGZ student musi uzyskać po minimum 51% maksymalnej liczby punktów, w przeciwnym razie założone efekty kształcenia (01-04) uważa się za niezrealizowane, co skutkuje powtarzaniem całego kursu.</p> <p>Końcową ocenę oblicza się dodając procenty wagowe za P, KM oraz (EGZ + KD).</p>
Miejsce realizacji zajęć:	Wykład w auli, ćwiczenia w laboratoriach
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Biochemia krótki kurs – J.L. Tymoczko, J. M. Berg, L. Stryer PWN 2013 i wydania późniejsze, Krótkie wykłady Biochemia - B. D. Hames, N. M. Hooper, PWN 2002 i wydania późniejsze, Biochemistry – Ch. K. Mathews, K.E. Van Holde, D.R. Appling, S.J. Anthony-Cahill – Pearson Canada Inc 2013 Przewodnik do ćwiczeń z biochemii pod redakcją. W. Bielawskiego, B. Zagdańskiej, Wyd. SGGW, 2014
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:	2 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 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 biochemii dostosowana do studiowanego kierunku żywienie człowieka i ocena żywności	K_W01
02_W	ma ogólną wiedzę dostosowaną do studiowanego kierunku żywienie człowieka i ocena żywności dotyczącą biosfery oraz biochemicznych procesów w niej zachodzących	K_W03
03_U	pracując indywidualnie lub w zespole, pod kierunkiem opiekuna naukowego, potrafi rozwiązywać zadania badawcze i projektowe z zakresu studiowanego kierunku oraz posiada umiejętność interpretacji danych empirycznych i wyciągania wniosków	K_U03
04_K	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role	K_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Chemia żywności			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food chemistry				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Jarosława Rutkowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Analiz Instrumentalnych				
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 o chemicznych i funkcjonalnych właściwościach składników żywności, interakcji zachodzących pomiędzy składnikami żywności podczas obróbki technologicznej i przechowywania oraz ich wpływu na jakość produktów żywnościowych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16; b) ćwiczenia; liczba godzin 16				
Metody dydaktyczne:	Wykłady w formie prezentacji z użyciem nowoczesnych środków audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Istota równowag kwasowo-zasadowych w żywności i znaczenie w organizmie ludzkim, zmiany pH w trakcie psucia się żywności. Fizykochemiczne właściwości i formy wody w żywności, aktywność wody a trwałość żywności. Wymagania (fizyczne, chemiczne, organoleptyczne) dla wody przeznaczonej na cele spożywcze. Właściwości funkcjonalne węglowodanów w żywności oraz ich chemiczne i fizyczne przemiany podczas procesów przetwórczych, oligocukry i cukry złożone, Właściwości lipidów w żywności, reakcje chemiczne acylogliceroli i kwasów tłuszczowych. Tłuszcz mleczny: struktura, skład i właściwości prozdrowotne. Białka głównych surowców żywnościowych. Przemiany białek podczas przechowywania i przetwarzania żywności. Barwniki w żywności: występowanie i stabilność (chlorofile, karotenoidy, flawonoidy, betalainy). Zmiany zachodzące w barwnikach podczas procesu przetwórczego. Proces ciemnienia enzymatycznego i sposoby jego ograniczenia. Rola niebiałkowych związków azotowych w kształtowaniu smaku i zapachu żywności. Reakcje Maillarda (RM) w żywności: mechanizm, znaczenie RM w kształtowaniu aromatu i barwy, wpływ RM na wartość odżywczą, toksykologiczne właściwości produktów RM. Związki zapachowe występujące w żywności. Naturalne psucie się żywności: procesy oksydacji i hydrolizy.</p> <p>Ćwiczenia: Wybrane wyróżniki jakości wody: utlenialność, zawartość tlenu rozpuszczonego. Określanie zależności pomiędzy stężeniem substratu w roztworze a parametrami fizykochemicznymi: współczynnik załamania światła, gęstość i skręcalność (polaryzacja) w roztworach cukrów. Ocena zmian jakościowych w tłuszczach świeżych, przechowywanych i poddanych procesowi smażenia (procesy oksydacji, hydrolizy i polimeryzacji tłuszczów). Właściwości i oznaczanie kazeiny w środkach spożywczych. Właściwości jodu i jego zawartość w produktach spożywczych. Karmelizacja cukrów występowanie, przebieg procesu i (badanie wpływu pH), produkty karmelizacji i zastosowanie. Badanie przebiegu RM w zależności od substratów i środowiska reakcji.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza dotycząca: budowy cząsteczek, podstawowych reakcji chemicznych w tym reakcji utleniania-redukcji, właściwości kwasów zasad i soli, nomenklatury, grup funkcyjnych i właściwości związków organicznych. Konieczna jest umiejętność przeprowadzania: obliczeń stechiometrycznych, wyliczanie stężeń, obliczeń na podstawie równań reakcji, obliczeń związanych ze stopniem dysocjacji, stałą dysocjacji i pH. Niezbędna jest wiedza z zakresu mechaniki klasycznej i elektrodynamiki na poziomie podstawowym.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę o właściwościach chemicznych i funkcjonalnych składników żywności, 02_W – zna przemiany chemiczne składników żywności zachodzących podczas procesów przetwórczych, przechowywania i psucia żywności, 03_U – potrafi wykorzystać wiedzę o właściwościach składników żywności w metodach ich oznaczania, 04_U – posiada umiejętność przeprowadzania i wykorzystania oznaczeń spektrofotometrycznych, polarymetrycznych, refraktometrycznych do podstawowej analizy jakości surowców i produktów,	05_U – posiada umiejętność oznaczania związków w produktach i surowcach żywnościowych powstających podczas procesów psucia i innych niekorzystnych przemian np. podczas procesów: hydrolizy i utleniania lipidów, 06_K – potrafi analizować problem i inicjuje dyskusję w zespole dotyczącą przemian chemicznych w żywności			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – kolokwia z wiedzy przygotowującej do badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń; 03_U, 04_U, 05_U, 06_K – sprawozdania z badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń; 01_W, 02_W – pisemne zaliczenie treści wykładowych				

Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Imienne kolokwia oraz protokoły ocen które student uzyskał w ramach kolokwiów. Sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych i arkusz zaliczenia pisemnego każdego studenta oraz protokół z zaliczenia wykładów.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwia z wiedzy przygotowującej do badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń – 30% Sprawozdania z badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń – 20% Zaliczenie pisemne (wykłady) - 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład. Laboratorium do przedmiotu Chemia Żywności – ćwiczenia laboratoryjne.
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Sikorski Z.E. (red.) (2012): Chemia Żywności, Tomy I, II i III. Praca zbiorowa, Wyd. WNT Warszawa. 2. Stołyhwo A., Rutkowska J.(2012): Tłuszcz mleczny: struktura, skład i właściwości prozdrowotne [w]: Sikorski Z. E (red.) Chemia Żywności Tom III, Wyd. WNT Warszawa. 3. Rutkowska J. (2015): Naturalne barwniki surowców żywnościowych. [w] Sikorski Z. E (red.) Chemia Żywności – główne składniki żywności. Tom 1. Wyd. WNT Warszawa. 4. Rutkowska J. (2008): Przewodnik do ćwiczeń z Chemii Żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. 1. 5. Sikorski Z.E. i Kołakowska A. (red.) (2011): Chemical biological, and functional aspects of food lipids. CRC Press Boca Raton.	
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:	1,0 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 z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę o właściwościach chemicznych i funkcjonalnych składników żywności	K_W01
02_W	zna przemiany chemiczne składników żywności zachodzących podczas procesów przetwórczych, przechowywania i psucia żywności	K_W05
03_U	potrafi wykorzystać wiedzę o właściwościach składników żywności w metodach ich oznaczania,	K_U01
04_U	posiada umiejętność przeprowadzania i wykorzystania oznaczeń spektrofotometrycznych, polarymetrycznych, refraktometrycznych do podstawowej analizy jakości surowców i produktów,	K_U03
05_U	posiada umiejętność oznaczania związków w produktach i surowcach żywnościowych powstających podczas procesów psucia i innych niekorzystnych przemian np. podczas procesów: hydrolizy i utleniania lipidów,	K_U08
06_K	potrafi analizować problem i inicjuje dyskusję w zespole dotyczącą przemian chemicznych w żywności	K_K02, K_K04

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Opakowania żywności			ECTS	1	
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food packaging					
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności					
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Andrzej Janicki					
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności					
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Technologii Gastronomicznej					
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:	Dostarczenie wiedzy o nowoczesnych materiałach opakowaniowych, opakowaniach i technikach pakowania żywności, znakowaniu, oznaczaniu i oznakowaniu opakowań; wiedzy o bezpieczeństwie zdrowotnym żywności z uwzględnieniem roli opakowań; wiedzy o procedurze doboru opakowania do produktu żywnościowego uwzględniającej jego trwałość i jakość w łańcuchu żywnościowym. Kształtowanie umiejętności oceny poprawności informacji z zakresu znakowania, oznaczania i oznakowania opakowań z uwzględnieniem prawa żywnościowego. Kształtowanie umiejętności sporządzania założeń do prawidłowego doboru opakowania do produktu żywnościowego.					
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 8					
Metody dydaktyczne:	Prezentacja z użyciem nowoczesnych audiowizualnych. Krytyczna ocena opakowania i etykiety wybranego produktu					
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Wymagania prawa żywnościowego dotyczące bezpieczeństwa zdrowotnego materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Charakterystyka materiałów opakowaniowych stosowanych do formowania opakowań do żywności: tworzyw sztucznych, szkła, stali stopowej, stopów aluminium, drewna, papieru; materiałów wieloskładnikowych i wielowarstwowych. Zastosowanie opakowań aktywnych, inteligentnych i specjalnych do żywności. Ekologiczne aspekty wpływu opakowań i odpadów opakowaniowych na środowisko z uwzględnieniem analizy cyklu życia produktu i norm z serii ISO 14000. Prawne regulacje dotyczące informacji na opakowaniach do żywności dotyczących znakowania, oznakowania i oznaczania. Charakterystyka metod i technologii pakowania żywności oraz technik formowania opakowań z uwzględnieniem opakowań z atmosferą ochronną i próżniowych, opakowań do odżywek, potraw, opakowań gastronomicznych. Charakterystyka procedury doboru materiału opakowaniowego i opakowania do produktu żywnościowego. Charakterystyka metod badania trwałości przechowalniczej żywności i procedury ustalania okresu przydatności do spożycia. Charakterystyka zafałszowań żywności w powiązaniu z jej pakowaniem i zmianami przechowalniczymi</p> <p>Cwiczenia: -</p>					
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Ogólna technologia żywności, Mikrobiologia ogólna i żywności, Biochemia ogólna i żywności, Wyposażenie zakładów żywienia					
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o składnikach żywności i metodach jej utrwalania; mikroorganizmach występujących w żywności oraz urządzeniach do porcjowania i pakowania.					
Efekty kształcenia:	01_W – wiedza o materiałach opakowaniowych, opakowaniach do żywności i systemach pakowania	02_U – umiejętność analizowania informacji związanej ze znakowaniem żywności i oceny jej poprawności prawnej	03_U – umiejętność oceny wpływu opakowania na bezpieczeństwo zdrowotne i fałszowania żywności	04_K – posiada świadomość ważności i rozumie pozatechniczne aspekty i skutki działalności inżynierskiej w tym jej wpływu na środowisko i związanej z tym odpowiedzialności za podejmowane decyzje		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Opracowanie indywidualne o charakterze dokumentacji rozwiązania problemu przez: - sporządzenie analizy poprawności znakowania, oznakowania i oznaczania wybranego produktu żywnościowego; zdolności zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego; - sporządzenie opisu głównych zmian przechowalniczych charakterystycznych dla wybranego produktu					
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Indywidualne opracowanie pisemne : analiza poprawności znakowania, oznakowania i oznaczania wybranego produktu żywnościowego dostępnego na rynku z uwzględnieniem aktualnego prawa żywnościowego oraz lista głównych zmian przechowalniczych produktu z uzasadnieniem bezpieczeństwa zdrowotnego					
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena końcowa jest wynikiem stopnia realizacji efektów kształcenia					
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; pomieszczenie służbowe – ocena opracowania					
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czerniawski B., Michniewicz J. (red.), (1998) : Opakowania żywności., Agro Food Technology, Czeladź 2. Janicki A., Ćwiek-Ludwicka K., (2003): Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Technologia i ocena jakościowa. [w:] Świdorski F. (red.). Opakowania do żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.s.123-143 					

3. Lisińska-Kuśnierz M., Ucherek M. , (2003): Współczesne opakowania. Wyd. Naukowe Polskiego Towarzystwa Technologii Żywności, Kraków. 4. Steele R. , (2004): Understanding and measuring the shelf-life of food. CRC Press, Woodhead Publishing Limited, New York. 5. Rozporządzenie Nr 1935 /2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. D. U. UE L 338 z 13.11.2004
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:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 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	wiedza o materiałach opakowaniowych, opakowaniach do żywności i systemach pakowania	K_W09, K_W08
02_U	umiejętność analizowania informacji związanej ze znakowaniem żywności i oceny jej poprawności prawnej	K_U08
03_U	umiejętność oceny wpływu opakowania na przechowywanie i bezpieczeństwo zdrowotne i fałszowania żywności	K_U08
04_K	posiada świadomość ważności i rozumie pozatechniczne aspekty i skutki działalności inżynierskiej w tym jej wpływu na środowisko i związanej z tym odpowiedzialności za podejmowane decyzje	K_K10;K_K12

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Prawo żywnościowe			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food legislation				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator 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 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:	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> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W – zna istotę i cele prawa żywnościowego 02_W – zna podstawowe regulacje z zakresu prawa żywnościowego 03_W – zna istotę systemu bezpieczeństwa żywności funkcjonującego w UE 04_W – ma wiedzę o funkcjonowaniu organów urzędowej kontroli żywności, Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz systemu RASFF	05_U – umie wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu prawa żywnościowego 06_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			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W, 04_W – zaliczenie pisemne w formie pytań testowych i problemowych 05_U, 06_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:	<p>1. Korzycka-Iwanow M. (2007): Prawo żywnościowe. Zarys prawa polskiego i wspólnotowego. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa.</p> <p>2. Ozimek I. (2008): Ochrona konsumenta na rynku żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.</p> <p>3. Szymecka-Wesołowska A. (red)., Balicki A., Opoka F., Syska M., Szostek D., Wojciechowski P. (2013): Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz. Wolter Kluwer Polska, Warszawa.</p> <p>4. Akty prawne z zakresu prawa żywnościowego i ochrony konsumenta.</p>				
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:	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 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 istotę i cele prawa żywnościowego	K_W08
02_W	zna podstawowe regulacje z zakresu prawa żywnościowego	K_W08
03_W	zna istotę systemu bezpieczeństwa żywności funkcjonującego w UE	K_W08
04_W	ma wiedzę o funkcjonowaniu organów urzędowej kontroli żywności, Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz systemu RASFF	K_W08
05_U	umie wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu prawa żywnościowego	K_U01
06_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	K_K10

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Inżynieria żywności			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food engineering				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Andrzej Półtorak				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Techniki i Projektowania Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Techniki i Projektowania Żywności				
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:	Dostarczenie wiedzy z zakresu właściwości fizycznych półproduktów i produktów spożywczych				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Ćwiczenia; liczba godzin 24;				
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia laboratoryjne realizowane doświadczalnie w oparciu o istniejącą aparaturę badawczą: maszyna testująca INSTRON, reometr rotacyjny, chromametr Minolta CR410, spektrofotometr w bliskiej podczerwieni (NIR), wyparka, stanowisko do KAO.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: -</p> <p>Ćwiczenia: Analiza ilościowa procesu przewodzenia, konwekcji i promieniowania ciepła w wybranych urządzeniach przemysłu spożywczego i wybranych produktach żywnościowych. Analiza ilościowa procesu wymiany masy w wybranych produktach spożywczych. Instrumentalne pomiary: struktury półproduktów spożywczych, tekstury żywności z wykorzystaniem uniwersalnej maszyny wytrzymałościowej Instron. Pomiar wytrzymałości opakowań stosowanych w przemyśle spożywczym. Pomiar właściwości reologicznych półproduktów i produktów spożywczych metodami CR, CS oraz OSC. Kształtowanie pomiar i analiza składowych barwy wybranych półproduktów i produktów spożywczych przy użyciu chromametr CR 410. Wykorzystanie KAO do oceny jakości żywności. Analiza składu podstawowego żywności z wykorzystaniem spektrofotometr w bliskiej podczerwieni (NIR).</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W – zna metody i sposoby wymiany ciepła występujące w przemyśle spożywczym 02_W – zna procesy wymiany masy w przemyśle spożywczym 03_U – umie określić czas i ilość energii koniecznej do osiągnięcia żądanej temperatury produktu	04_U – umie dokonać instrumentalnego pomiaru właściwości reologicznych, strukturalnych i tekstury produktów spożywczych oraz dokonać analizy wyników 05_K – rozumie potrzebę poszerzenia wiedzy z zakresu inżynierii żywności 06_K – potrafi współpracować w grupie podczas wykonywania powierzonych zadań			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_U, 05_K - zaliczenie pisemne 02_W, 04_U, 06_K - ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć 02_W, 03_U - kolokwia podczas ćwiczeń 01_W, 02_W, 03_U, 04_U, 06_K - ocena sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwiów i egzaminu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwia pisemne w trakcie ćwiczeń - 40%, sprawdzania - 10%, ocena eksperymentów wykonanych w trakcie ćwiczeń - 10%, zaliczenie pisemne końcowe- 40%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna, laboratorium				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Lewicki P. P. (2005): Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego, Wyd. WNT, Warszawa. Wierzbička A., Biller E., Plewicki T. (2003): Wybrane aspekty w inżynierii żywności w tworzeniu produktów spożywczych, Wyd. SGGW, Warszawa. Pałacha Z., Sitkiewicz I. (2010): Właściwości fizyczne żywności, Wyd. WNT, Warszawa. Lewicki P. P. (2002): Inżynieria i aparatura przemysłu spożywczego, Wyd. SGGW, Warszawa. Schramm G. (1998): Reologia. Podstawy i zastosowanie. Ośrodek Wydawnictw Naukowych PAN, Poznań. 				
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:	77 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	zna metody i sposoby wymiany ciepła występujące w przemyśle spożywczym	K_W04, K_W05
02_W	zna procesy wymiany masy w przemyśle spożywczym	K_W04, K_W05
03_U	umie określić czas i ilość energii koniecznej do osiągnięcia żądanej temperatury produktu	K_U01, K_U05
04_U	umie dokonać instrumentalnego pomiaru właściwości reologicznych, strukturalnych i tekstury produktów spożywczych oraz dokonać analizy wyników	K_U03, K_U07
05_K	rozumie potrzebę poszerzania wiedzy z zakresu inżynierii żywności	K_K01
06_K	potrafi współpracować w grupie podczas wykonywania powierzonych zadań	K_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Bezpieczeństwo i higiena pracy			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Safety and workplace hygiene				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Iwona Kowalczyk				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Iwona Kowalczyk				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
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:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z obowiązującymi przepisami w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, zasadami udzielania pierwszej pomocy, podstawowymi zagadnieniami z zakresu ergonomii, organizacji pracy oraz prawa pracy.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 8;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza materiałów źródłowych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Etapy rozwoju zawodowego człowieka. Fizjologiczne aspekty pracy. Rodzaje i metody pomiaru obciążenia pracą fizyczną i psychiczną. Rodzaje zmęczenia. Parametry charakteryzujące sylwetkę człowieka (antropometria). Antropometryczne zasady kształtowania strefy pracy. Czynniki materialne środowiska pracy. BHP – zakres problemowy. Rodzaje zagrożeń występujących w procesie pracy. Przyczyny wypadków przy pracy i postępowanie powypadkowe. Choroby zawodowe - przyczyny i sposoby zapobiegania. Podstawowe przepisy BHP. Zasady udzielenia pierwszej pomocy. Definicje, cele, zakres i rodzaje ergonomii. Podstawowy układ ergonomiczny. Psychospołeczne i organizacyjne aspekty pracy (modele podejścia do pracy, sposoby motywacji, style kierowania). Prawo pracy.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W – zna etymologię, cele, rodzaje i zakres pojęcia ergonomia, potrafi wymienić i scharakteryzować rodzaje pracy, przedstawić sposoby ich pomiaru, rozumie psychospołeczne aspekty pracy, zna zasady organizacji pracy, rozumie i potrafi wyjaśnić zależność pomiędzy pomiarami antropometrycznymi a projektowaniem stanowiska pracy, zna zalecenia dotyczące optymalnych parametrów środowiska pracy.		02_W – ma wiedzę w zakresie zagrożeń występujących w procesie pracy, podstawowych przepisów BHP oraz przyczyn wypadków przy pracy i chorób zawodowych. 03_U – zna podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy. 04_K – rozumie konieczność stałej aktualizacji wiedzy z dziedziny bezpieczeństwa pracy		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_K – kolokwium pisemne				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia pisemnego				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z kolokwium zaliczeniowego - 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa ze sprzętem audiowizualnym				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kodeks Pracy; www.pracuj.pl. 2. W. Buwała, K. Szczęch (2013): Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSiP, Warszawa 3. W.Ł. Nowacka (2013): Ergonomia i Ochrona pracy. Wyd. SGGW, Warszawa. 4. J. Nowakowski (1991): Nauka o pracy. Wyd. Naukowe 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:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 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	zna etymologię, cele, rodzaje i zakres pojęcia ergonomia, potrafi wymienić i scharakteryzować rodzaje pracy, przedstawić sposoby ich pomiaru, rozumie psychospołeczne aspekty pracy, zna zasady organizacji pracy, rozumie i potrafi wyjaśnić zależność pomiędzy pomiarami antropometrycznymi a projektowaniem stanowiska pracy, zna zalecenia dotyczące optymalnych parametrów środowiska pracy	K_W06
02_W	ma wiedzę w zakresie zagrożeń występujących w procesie pracy, podstawowych przepisów BHP oraz przyczyn wypadków przy pracy i chorób zawodowych	K_W06
03_U	zna podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy	K_U05
04_K	rozumie konieczność stałej aktualizacji wiedzy z dziedziny bezpieczeństwa pracy	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Język angielski			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	French as a foreign language				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
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 Żywności Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) język obcy do wyboru	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 audytoryjne; 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_W – posiada ogólną wiedzę z zakresu studiowanego kierunku 02_U – rozumie wybrane ustne wypowiedzi obcojęzyczne na tematy ogólne i zawodowe 03_U – potrafi wypowiadać się na wybrane tematy ogólne i zawodowe 04_U – rozumie sens wybranych opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji 05_U – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów 06_K – ma świadomość ciągłego dokształcania się z zakresu znajomości języków obcych				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01 – 06: 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"> Dummett Paul, Stephenson Helen, Hughes John, Life Upper Intermediate, National Geographic Learning / Cengage Learning 2013 Dummett Paul, Stephenson Helen, Hughes John, Life Upper Intermediate Workbook, National Geographic Learning / Cengage Learning 2013 Dummett Paul, Hughes John, Life Intermediate, National Geographic Learning / Cengage Learning 2013 Dummett Paul, Hughes John, Life Intermediate Workbook, National Geographic Learning / Cengage Learning 2013 Murphy Raymond, English Grammar in Use, Cambridge University Press 2012 Longman Dictionary of Contemporary English, Pearson 2014 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:	57 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.:	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	posiada ogólną wiedzę z zakresu studiowanego kierunku	K_W01
02_U	rozumie wybrane ustne wypowiedzi obcojęzyczne na tematy ogólne i zawodowe	K_U16
03_U	potrafi wypowiadać się na wybrane tematy ogólne i zawodowe	K_U15, K_U16
04_U	rozumie sens wybranych opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji	K_U16
05_U	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów	K_U14, K_U16
06_K	ma świadomość ciągłego doksztalcania się z zakresu znajomości języków obcych	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Język francuski			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	French as a foreign language				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
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) język obcy do wyboru	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 audytorne; 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_W – posiada ogólną wiedzę z zakresu studiowanego kierunku 02_U – rozumie wybrane ustne wypowiedzi obcojęzyczne na tematy ogólne i zawodowe 03_U – potrafi wypowiadać się na wybrane tematy ogólne i zawodowe 04_U – rozumie sens wybranych opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji 05_U – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów 06_K – ma świadomość ciągłego dokształcania się z zakresu znajomości języków obcych				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01 – 06: 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. 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:	57 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.:	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	posiada ogólną wiedzę z zakresu studiowanego kierunku	K_W01
02_U	rozumie wybrane ustne wypowiedzi obcojęzyczne na tematy ogólne i zawodowe	K_U16
03_U	potrafi wypowiadać się na wybrane tematy ogólne i zawodowe	K_U15, K_U16
04_U	rozumie sens wybranych opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji	K_U16
05_U	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów	K_U14, K_U16
06_K	ma świadomość ciągłego dokształcania się z zakresu znajomości języków obcych	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Język niemiecki			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	German as a foreign language				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
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) język obcy do wyboru	b) stopień I rok II	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: niemiecki			
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 audytorne; liczba godzin 24				
Metody dydaktyczne:	ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusje, symulacje, prezentacje, rozwiązywanie problemu, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu:	Cwiczenia: 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):	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_W – posiada ogólną wiedzę z zakresu studiowanego kierunku 02_U – rozumie wybrane ustne wypowiedzi obcojęzyczne na tematy ogólne i zawodowe 03_U – potrafi wypowiadać się na wybrane tematy ogólne i zawodowe 04_U – rozumie sens wybranych opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji 05_U – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów 06_K – ma świadomość ciągłego dokształcania się z zakresu znajomości języków obcych				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01 – 06: 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:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	57 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.:	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	posiada ogólną wiedzę z zakresu studiowanego kierunku	K_W01
02_U	rozumie wybrane ustne wypowiedzi obcojęzyczne na tematy ogólne i zawodowe	K_U16
03_U	potrafi wypowiadać się na wybrane tematy ogólne i zawodowe	K_U15, K_U16
04_U	rozumie sens wybranych opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji	K_U16
05_U	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów	K_U14, K_U16
06_K	ma świadomość ciągłego dokształcania się z zakresu znajomości języków obcych	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Język rosyjski			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Russian as a foreign language				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
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) język obcy do wyboru	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 audytorne; 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 rosyjskiego na poziomie podstawowym lub rozszerzonym.				
Założenia wstępne:	Znajomość języka rosyjskiego na poziomie B1 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada ogólną wiedzę z zakresu studiowanego kierunku 02_U – rozumie wybrane ustne wypowiedzi obcojęzyczne na tematy ogólne i zawodowe 03_U – potrafi wypowiadać się na wybrane tematy ogólne i zawodowe 04_U – rozumie sens wybranych opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji 05_U – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów 06_K – ma świadomość ciągłego dokształcania się z zakresu znajomości języków obcych				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01 – 06: 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. 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:	57 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.:	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	posiada ogólną wiedzę z zakresu studiowanego kierunku	K_W01
02_U	rozumie wybrane ustne wypowiedzi obcojęzyczne na tematy ogólne i zawodowe	K_U16
03_U	potrafi wypowiadać się na wybrane tematy ogólne i zawodowe	K_U15, K_U16
04_U	rozumie sens wybranych opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji	K_U16
05_U	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów	K_U14, K_U16
06_K	ma świadomość ciągłego doksztalcania się z zakresu znajomości języków obcych	K_K01