

Nazwa zajęć:	<b>Mikrobiologia ogólna i żywności</b>	<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>General and food microbiology</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-ZC-1Z-03Z-16_19</b>

Koordinator zajęć:	Dr Małgorzata Jałosińska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest poznanie pozytywnej i negatywnej roli mikroorganizmów w żywności. Poznanie mikroorganizmów chorobotwórczych występujących w żywności, mikroorganizmów odpowiedzialnych za jej zepsucie oraz mikroorganizmów wykorzystywanych w produkcji żywności, ze szczególnym nastawieniem na mikroorganizmy prozdrowotne. Poznanie fizjologii tychże drobnoustrojów, środowiska ich bytowania, warunków wzrostu oraz pierwotnych i wtórnych źródeł zanieczyszczenia żywności różną mikroflorą.</p> <p><b>Wykłady:</b> Rola drobnoustrojów w przyrodzie i gospodarce człowieka. Morfologia i fizjologia drobnoustrojów. Podstawowe metody diagnostyczne liczenia i identyfikacji mikroorganizmów. Wpływ środowiska na wzrost i rozwój drobnoustrojów. Wykorzystanie drobnoustrojów w produkcji żywności. Charakterystyka mikroorganizmów odpowiedzialnych za zatrucia pokarmowe.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Podstawowe techniki laboratoryjne. Poznanie morfologii i fizjologii wybranych grup drobnoustrojów (bakterie, drożdże). Liczenie i identyfikacja mikroorganizmów. Szacowanie poziomu zanieczyszczenia mikrobiologicznego produktów żywnościowych. Metody mikroskopowe. Środowiska bytowania drobnoustrojów (mikroflora charakterystyczna dla powietrza, wody, powierzchni roboczych). Wpływ czynników fizycznych i chemicznych na rozwój drobnoustrojów.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 14 b) ćwiczenia; liczba godzin 21		
Metody dydaktyczne:	Wykład, prezentacja multimedialna, ćwiczenia laboratoryjne, praca z komputerem, dyskusja.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza dotycząca biologii komórki oraz podstawowe wiadomości z zakresu fizjologii.		
Efekty uczenia się:	<b>Wiedza:</b> W1 – ma i rozumie wiedzę na temat morfologii, wzrostu, rozmnażania się, sposobów poruszania się mikroorganizmów (bakterii, grzybów, wirusów) oraz pobierania przez nie pokarmu i metabolizmu W2 – zna źródła mikroorganizmów w żywności, zna i rozumie zmiany w żywności wywołwane wzrostem mikroorganizmów, wpływ procesów przetwórczych i czasu przechowywania na rozwój mikroorganizmów oraz wpływ patogenów żywności na zdrowie człowieka	<b>Umiejętności:</b> U1 – potrafi wykorzystać metody diagnostyczne do oceny stanu mikrobiologicznego żywności U2 – potrafi charakteryzować poszczególne grupy produktów żywnościowych pod względem występowania w nich drobnoustrojów saprofitycznych i chorobotwórczych U3 – potrafi wykorzystać mikroorganizmy w produkcji żywności w celu podniesienia jej walorów prozdrowotnych	<b>Kompetencje:</b> K1 – jest gotów do podejmowania działań zmierzających do ograniczenia ryzyka związanego z mikroorganizmami w żywności i przewidywania skutków w zakresie szeroko rozumianego zdrowia publicznego
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Kolokwia na zajęciach ćwiczeniowych; ocena eksperymentów wykonywanych czasie zajęć i przedstawionych w formie sprawozdań; egzamin pisemny obejmujący materiał wykładowy		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Okresowe prace pisemne (kolokwia), protokół ocen które student uzyskał w ramach sprawozdań, treść pytań egzaminacyjnych z oceną		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Okresowe prace pisemne - 20%, sprawozdania z laboratoryjnych eksperymentów - 20%, egzamin - 60%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykłady, laboratorium – ćwiczenia.		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Jałosińska M. (2006): Mikrobiologia żywności, Wyd. AB Format, Warszawa. 2. Burbianka M., Pliszka A., Burzyńska H. (1983): Mikrobiologia żywności, PZWL, Warszawa. 3. Kunicki-Goldfinger W. J. H. (2001): Życie Bakterii, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 4. Salyers A., Whitt D.: Mikrobiologia. Różnorodność, chorobotwórczość i środowisko, Wud. Naukowe PWN. Warszawa, 2003.		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 5		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,6 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Ma wiedzę na temat morfologii, wzrostu, rozmnażania się, sposobów poruszania się mikroorganizmów (bakterii, grzybów, wirusów) oraz pobierania przez nie pokarmu i metabolizmu	K_W01	1
Wiedza – W2	Zna źródła mikroorganizmów w żywności, zna i rozumie zmiany w żywności wywoływane wzrostem mikroorganizmów, wpływ procesów przetwórczych i czasu przechowywania na rozwój mikroorganizmów oraz wpływ patogenów żywności na zdrowie człowieka	K_W03	3
Umiejętności –U1	Potrafi wykorzystać metody diagnostyczne do oceny stanu mikrobiologicznego żywności	K_U04	1
Umiejętności –U2	Potrafi charakteryzować poszczególne grupy produktów żywnościowych pod względem występowania w nich drobnoustrojów saprofitycznych i chorobotwórczych	K_U02	1
Umiejętności –U3	Potrafi wykorzystać mikroorganizmy w produkcji żywności w celu podniesienia jej walorów prozdrowotnych	K_U04	3
Kompetencje – K1	Jest gotów do podejmowania działań zmierzających do ograniczenia ryzyka związanego z mikroorganizmami w żywności i przewidywania skutków w zakresie szeroko rozumianego zdrowia publicznego	K_K04	3

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Towaroznawstwo żywności przetworzonej</b>	ECTS	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Processed food commodities</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-ZC-1Z-03Z-17_19</b>

Koordynator zajęć:	Dr inż. Anna Piotrowska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy z zakresu technologiczno-towaroznawczej oceny różnych grup żywności przetworzonej oraz ich charakterystyka jakościowa. Kształtowanie umiejętności pomocnych w rozpoznawaniu i krytycznej ocenie rynkowych produktów spożywczych, ich wartości odżywczej i trwałości. Dostarczenie wiedzy z zakresu technologii produkcji różnych grup produktów żywnościowych, oceny wartości odżywczej i właściwości fizyko-chemicznych różnych grup produktów spożywczych.</p> <p><b>Wykłady:</b> Technologia produkcji i towaroznawczo-żywnieniowa ocena jakościowa półproduktów owocowo-warzywnych; przetworów o wysokiej zawartości cukru, konserw owocowych i warzywnych, kiszonek i marynat; pitnych soków owocowych i warzywnych, napojów owocowych i nektarów. Technologia i towaroznawczo-żywnieniowa ocena tłuszczów jadalnych (oleje rafinowane, masło, smalec, margaryny), przetworów mleczarskich (mleczne napoje fermentowane, sery twarogowe, podpuszczkowe i topione), przetworów zbożowych (makarony i pieczywo). Wybrane technologie przetworów mięsnych i rybnych. Ocena jakości i przydatności żywieniowej naturalnych wód mineralnych i źródłanych.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Charakterystyka i ocena jakościowa półproduktów owocowych i warzywnych (pulpy owocowe, przeciery owocowe, moszce, zagęszczane soki owocowe i warzywno, koncentrat pomidorowy) Otrzymywanie i ocena jakościowa pitnych soków owocowych i warzywnych, napojów owocowych, nektarów i napojów bezalkoholowych; Technologia przetworów o wysokiej zawartości cukru – dżemy, marmolady, powidła, konfitury; charakterystyka i ocena jakościowa konserw owocowych i warzywnych oraz wybranych kiszonek i marynat. Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów mięsnych i rybnych. Technologia produkcji i ocena jakościowa przetworów mleczarskich - mleczne napoje fermentowane, śmietana i śmietanka, technologia serów twarogowych, podpuszczkowych, topionych. Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych (makarony, pieczywo). Technologia otrzymywania emulsji tłuszczowych. Charakterystyka tłuszczów do smarowania pieczywa. Ocena jakościowa pozostałych tłuszczów jadalnych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14 b) ćwiczenia; liczba godzin 21		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem pomocy audiowizualnych, zajęcia laboratoryjne – towaroznawczo-żywnieniowa ocena produktów spożywczych samodzielnie przygotowanych lub produktów rynkowych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza z zakresu surowców spożywczych		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza: W1– zna i rozumie wpływ procesów technologicznych na skład i właściwości produktów żywnościowych W2– zna metody towaroznawczej oceny żywności</p>	<p>Umiejętności: U1 – potrafi dokonać towaroznawczej oceny jakości produktów spożywczych U2 – potrafi ocenić wpływ procesów przetwórczych na wartość odżywczą produktów spożywczych U3 – potrafi posługiwać się specjalistyczną terminologią z zakresu towaroznawstwa</p>	<p>Kompetencje: K1 – jest gotowy do wykorzystania obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny oraz posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: kolokwia cząstkowe i sprawozdania		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwiów, sprawozdań, egzaminu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z kolokwiów – 30% Ocena ze sprawozdań – 10%; Ocena z testu egzaminacyjnego – 60%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; laboratorium		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Świdorski F., Waszkiewicz-Robak B. (red.) (2010): Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii, Wyd. SGGW, Warszawa.			
2. Wybrane artykuły z czasopism naukowych i branżowych: Przemysł Spożywczy, Przegląd mleczarski, Przemysł fermentacyjny i owocowo-warzywny, Przegląd piekarski i cukierniczy			
3. Aktualne rozporządzenia krajowe i unijne			
UWAGI			
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy) liczba godzin 5			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,6 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie wpływ procesów technologicznych na skład i właściwości	K_W02, K_W03	2
Wiedza – W2	Zna metody towaroznawczej oceny żywności	K_W02, K_W03	2
Umiejętności – U1	Potrafi dokonać towaroznawczej oceny jakości produktów spożywczych	K_U04	3
Umiejętności – U2	Potrafi ocenić wpływ procesów przetwórczych na wartość odżywczą produktów spożywczych	K_U01	3
Umiejętności – U3	Potrafi posługiwać się specjalistyczną terminologią z zakresu towaroznawstwa	K_U07	3
Kompetencje – K1	Jest gotowy do wykorzystania obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny oraz ma świadomość potrzeby stałego doksztalcania się	K_K01, K_K05	1

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Chemia żywności</b>	ECTS	<b>4</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	<b>Food chemistry</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-12-03Z-18_19

Koordinator zajęć:	prof. dr hab. Jarosława Rutkowska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>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.</p> <p><b>Wykłady:</b> Istota równowag kwasowo-zasadowych w żywności i zmiany pH w trakcie psucia się żywności. Fizykochemiczne właściwości i formy wody w żywności. Właściwości funkcjonalne węglowodanów w żywności oraz ich chemiczne i fizyczne przemiany podczas procesów przetwórczych, oligocukry i cukry złożone, Właściwości lipidów w żywności. Tłuszcz mleczny: struktura, skład i właściwości prozdrowotne. Przemiany białek podczas przechowywania i przetwarzania żywności. Barwniki w żywności: występowanie i stabilność podczas procesu przetwórczego (chlorofile, karotenoidy, flawonoidy). 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><b>Ćwiczenia:</b> Wybrane wyróżniki jakości wody: utlenialność, zawartość tlenu rozpuszczonego. 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>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14 b) ćwiczenia; liczba godzin 14		
Metody dydaktyczne:	Wykłady w formie prezentacji z użyciem nowoczesnych środków audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne.		
Wymagania formalne i 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 i przeliczania stężeń w różnych jednostkach, obliczeń na podstawie równań reakcji, obliczeń związanych ze stopniem dysocjacji, stałą dysocjacji i pH.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie właściwości chemiczne składników żywności, W2 – zna przemiany chemiczne składników żywności zachodzących podczas procesów przetwórczych, przechowywania i psucia się żywności,</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi wykorzystać wiedzę o właściwościach składników żywności w metodach ich oznaczania U2 – potrafi oznaczać związki powstające podczas procesów psucia się żywności i innych niekorzystnych przemian, np. podczas procesów hydrolizy i utleniania lipidów w produktach i surowcach żywnościowych U3 – potrafi zastosować metody miareczkowe w podstawowej analizie jakości surowców i produktów</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotowy do analizy problemu i inicjuje dyskusję w zespole dotyczącą przemian chemicznych w żywności</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Kolokwia z wiedzy przygotowującej do badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń; Sprawozdania z badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń; Egzamin pisemny z treści wykładowych.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Kolokwia oraz sprawozdania z ćwiczeń wykonane przez studentów. Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach kolokwiów i sprawozdań. Arkusze egzaminacyjne oraz protokoły zaliczenia przedmiotu.		
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% Egzamin pisemny - 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium odpowiednie do przedmiotu Chemia żywności		

## Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. 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
5. Sikorski Z.E. i Kołakowska A. (red.) (2011): Chemical biological, and functional aspects of food lipids. CRC Press Boca Raton.
6. Sikorski Z.E. (red.) (2012): Chemia Żywności, Tomy I, II i III. Praca zbiorowa, Wyd. WNT Warszawa.

## UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, .....), liczba godzin 6

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,4 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie właściwości chemiczne składników żywności	K_W01	2
Wiedza – W2	Zna przemiany chemiczne składników żywności zachodzących podczas procesów przetwórczych, przechowywania i psucia się żywności	K_W01, K_W02	2, 2
Umiejętności – U1	Potrafi wykorzystać wiedzę o właściwościach składników żywności w metodach ich oznaczania	K_U01	2
Umiejętności – U2	Potrafi oznaczać związki powstające podczas procesów psucia się żywności i innych niekorzystnych przemian, np. podczas procesów hydrolizy i utleniania lipidów w produktach i surowcach	K_U04	2
Umiejętności – U3	Potrafi zastosować metody miareczkowe w podstawowej analizie jakości surowców i produktów	K_U04	2
Kompetencje – K1	Jest gotowy do analizy problemu i inicjuje dyskusję w zespole dotyczącą przemian chemicznych w żywności	K_K01	2

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Fizjologia człowieka</b>	ECTS	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Human physiology</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-ZC-1Z-03Z-19_19</b>

Koordynator zajęć:	Dr inż. Ewa Fürstenberg		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Przedmiot obejmuje wiedzę na temat roli, funkcjonowania i regulacji pracy narządów i tworzonych przez nie układów oraz wzajemnych powiązań funkcjonalnych między nimi. Celem przedmiotu jest kształtowanie umiejętności badania i oceny funkcjonowania, sprawności i wydolności adaptacyjnej narządów i układów wchodzących w skład ludzkiego organizmu, a także kształtowanie umiejętności interpretacji wyników podstawowych badań diagnostycznych.</p> <p><b>Wykłady:</b> Podział anatomiczny i funkcjonalny układu nerwowego. Mechanizmy transportu błonowego Potencjał spoczynkowy i czynnościowy komórki nerwowej, fizjologia synapsy chemicznej i elektrycznej, reakcje odruchowe i schemat łuku odruchowego. klasyfikacja i mechanizm działania receptorów nerwowych i narządów zmysłów. Klasyfikacja hormonów i mechanizmy ich działania, regulacyjne osie hormonalne podwzgórze-przysadka-gruczoły obwodowe, rola hormonów podwzgórza, przysadki mózgowej, tarczycy, nadnerczy i trzustki w organizmie. Typy mięśni gładkich i włókien mięśniowych szkieletowych. Rola mięśni szkieletowych i gładkich w organizmie, mechanizm skurczu i czynniki wpływające na skurcz mięśni szkieletowych i gładkich. Automatyzm, mechanizm skurczu i regulacja pracy serca. Rola naczyń i zbiorników krwi, mechanizmy regulacyjne w układzie krążenia, parametry hemodynamiczne.. Skład i funkcje krwi, powstawanie i funkcje komórek krwi, mechanizm krzepnięcia krwi. Przestrzenie wodne i bilans wodny organizmu, fizjologia i regulacja pracy nerek. Etapy oddychania, cykl oddechowy i wymiana gazowa w płucach, transport gazów oddechowych, automatyczna i dowolna regulacja oddychania. Czynność motoryczna i wydzielnicza układu pokarmowego i ich regulacja. Trawienie i wchłanianie węglowodanów, tłuszczów i białek.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Badanie właściwości nerwów i reakcji odruchowych. Badanie działania narządów zmysłów. Badanie właściwości mięśni szkieletowych, gładkich. Hormonalna regulacja poziomu glukozy we krwi.. Badanie parametrów hematologicznych i wybranych właściwości krwi, oznaczanie grup krwi i czynnika Rh. Badanie właściwości mięśnia sercowego, parametrów hemodynamicznych układu krążenia oraz jego sprawności adaptacyjnej i wydolności. Ocena funkcjonowania układu wydalniczego i przebiegu procesów metabolicznych, analiza składu i właściwości moczu. Określanie typów oddychania, badanie sprawności wentylacyjnej układu oddechowego. Badanie adaptacji układu krążenia i oddechowego do wysiłku fizycznego. Oznaczanie aktywności enzymów trawiennych i właściwości żółci oraz określanie optymalnych warunków do działania enzymów trawiennych i trawienia składników pokarmowych. Hormonalna regulacja procesów rozrodczych Charakterystyka hormonów żołądkowo-jelitowych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14 b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 21		
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 (in vivo) oraz oznaczeń biochemicznych (in vitro). 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.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza na temat budowy komórek i tkanek (w szczególności tkanki nerwowej, mięśniowej, krwi), budowy poszczególnych narządów wewnętrznych i ich układów		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie mechanizmy rządzące funkcjonowaniem organizmu człowieka i wchodzących w jego skład układów narządów</p> <p>W2 – zna i rozumie wzajemne powiązania funkcjonalne między narządami i układami narządów w organizmie człowieka</p> <p>W3 – zna i rozumie mechanizmy zmian adaptacyjnych zachodzących w organizmie w odpowiedzi na zmiany w środowisku zewnętrznym i wewnętrznym</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi interpretować wyniki podstawowych badań diagnostycznych: hemodynamicznych, hematologicznych, spirometrycznych, badania moczu i glikemii oraz wyników oznaczeń właściwości soków trawiennych i aktywności enzymów trawiennych</p> <p>U2 – potrafi badać i interpretować wyniki z badań oceniających działanie, wydolność i sprawność adaptacyjną własnych narządów i tworzonych przez nie układów</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 - jest gotów do współpracy w grupie w celu realizacji wyznaczonych na ćwiczeniach zadań praktycznych, podczas prezentowania uzyskanych wyników oraz przygotowywania ustnej prezentacji referatu</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady - egzamin pisemny Ćwiczenia laboratoryjne – kolokwia, przygotowanie sprawozdań i referatu w zespole		

Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokoły wewnętrzne ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu pisemnego oraz ćwiczeń laboratoryjnych (kolokwium, 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.
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Jaworek J.: Podstawy fizjologii medycznej. Wydawnictwo Medycyna Praktyczna, Kraków 2012. 2. Konturek S.: Fizjologia człowieka t. V. Układ trawienny i wydzielanie wewnętrzne. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2000 (i późniejsze wydania). 3. McLaughlin D., Stamford J., White D.: Fizjologia człowieka. Krótkie wykłady. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2008 (i późniejsze wydania). 4. Rosołowska-Huszcz D., Gromadzka-Ostrowska J.: Ćwiczenia z fizjologii człowieka. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008 (i późniejsze wydania). 5. Traczyk W.: Fizjologia człowieka w zarysie. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2012/2013 (i późniejsze wydania).	
UWAGI Inne godziny kontaktowe (konsultacje, egzamin), liczba godzin 5	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,6 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie mechanizmy rządzące funkcjonowaniem organizmu człowieka i wchodzących w jego skład układów narządów	K_W01	1
Wiedza – W2	Zna i rozumie wzajemne powiązania funkcjonalne między narządami i układami narządów w organizmie człowieka	K_W_01	1
Wiedza – W3	Zna i rozumie mechanizmy zmian adaptacyjnych zachodzących w organizmie w odpowiedzi na zmiany w środowisku zewnętrznym i wewnętrznym	K_W_01	1
Umiejętności – U1	Potrafi interpretować wyniki podstawowych badań diagnostycznych: hemodynamicznych, hematologicznych, spirometrycznych, badania moczu i glikemii oraz wyników oznaczeń właściwości soków trawiennych i aktywności enzymów trawiennych	K_U01	1
Umiejętności – U2	Potrafi badać i interpretować wyniki z badań oceniających działanie, wydolność i sprawność adaptacyjną własnych narządów i stworzonych przez nie układów	K_U01	1
Kompetencje – K1	Jest gotów do współpracy w grupie w celu realizacji wyznaczonych na ćwiczeniach zadań praktycznych, podczas prezentowania uzyskanych wyników oraz przygotowywania ustnej prezentacji referatu	K_K02, K_K03	1, 1

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,



Nazwa zajęć:	Inżynieria żywności	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Food engineering		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-03Z-20_19

Koordynator zajęć:	Dr hab. Andrzej Pótorak, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Techniki i Projektowania Żywności		
Jednostka realizująca:	Katedra Techniki i Projektowania Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Przekazanie wiedzy na temat: inżynierii procesowej i inżynierii żywności. Zapoznanie studentów z wpływem operacji jednostkowych i ich wpływem na kształtowanie struktury i tekstury produktów spożywczych oraz z metodami instrumentalnymi oceny jakości produktów spożywczych.</p> <p><b>Wykłady:</b> Rola inżynierii żywności i inżynierii procesowej w nowoczesnym systemie przetwarzania żywności. Przepływ płynów. Reologia i reometria w inżynierii. Procesy wymiany energii cieplnej metodą przewodzenia, konwekcji i promieniowania. Ogrzewanie i chłodnictwo. Charakterystyka procesu odparowywania, wyparki, skraplacze, bilans procesu odparowywania. Molekularny i konwekcyjny ruch masy, przenoszenie masy między fazami, intensyfikacja ruchu masy. Omówienie procesów absorpcji, ekstrakcji i destylacji. Procesy mechaniczne mieszania i aglomeracji. Rozdzielanie układów niejednorodnych. Procesy filtracji i sedymentacji zawiesin. Badanie właściwości mechanicznych surowców i produktów spożywczych metodami wytrzymałości materiałów. Kształtowanie i instrumentalny pomiar barwy.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> 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 chromometru CR 410. Wykorzystanie KAO do oceny jakości żywności. Analiza składu podstawowego żywności z wykorzystaniem spektrofotometr w bliskiej podczerwieni (NIR).</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład ; liczba godzin 7 b) ćwiczenia ; liczba godzin 21		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych, ćwiczenia laboratoryjne		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	-		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie metody i sposoby wymiany ciepła występujące w przemyśle spożywczym</p> <p>W2 – zna i rozumie procesy wymiany masy w przemyśle spożywczym</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi określić czas i ilość energii koniecznej do osiągnięcia żądanej temperatury produktu</p> <p>U2 – potrafi dokonać instrumentalnego pomiaru właściwości reologicznych, strukturalnych i tekstury produktów spożywczych oraz dokonać analizy wyników</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – Jest gotów do krytycznej oceny skutków działań inżynierskich, w produkcji żywności i zasięgania opinii ekspertów w celu wypracowania optymalnych rozwiązań</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: Egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: Kolokwia pisemne w trakcie ćwiczeń, sprawozdania, ocena eksperymentów wykonanych w trakcie ćwiczeń.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	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 - 40%,		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna, laboratorium		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Lewicki P. P. (2017): Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego, Wyd. WNT, Warszawa.</li> <li>Wierzbicka A., Biller E., Plewiczki T. (2003): Wybrane aspekty w inżynierii żywności w tworzeniu produktów spożywczych, Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Pałacha Z., Sitkiewicz I. (2010): Właściwości fizyczne żywności, Wyd. WNT, Warszawa.</li> <li>Lewicki P. P. (2002): Inżynieria i aparatura przemysłu spożywczego, Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Schramm G. (1998): Reologia. Podstawy i zastosowanie. Ośrodek Wydawnictw Naukowych PAN, Poznań.</li> </ol>		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 6		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>75 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,4 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy <sup>*)</sup>
Wiedza – W1	Zna i rozumie metody i sposoby wymiany ciepła występujące w przemyśle spożywczym	K_W01	1
Wiedza – W2	Zna i rozumie procesy wymiany masy w przemyśle spożywczym	K_W02	1
Umiejętności – U1	Potrafi określić czas i ilość energii koniecznej do osiągnięcia żądanej temperatury produktu	K_U03	2
Umiejętności – U2	Potrafi dokonać instrumentalnego pomiaru właściwości reologicznych, strukturalnych i tekstury produktów spożywczych oraz dokonać analizy wyników	K_U04	2
Kompetencje – K1	Jest gotów do krytycznej oceny skutków działań inżynierskich, w produkcji żywności i zasięgania opinii ekspertów w celu wypracowania optymalnych rozwiązań	K_K01	1

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Prawne aspekty rynku żywnościowego</b>	<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Legal aspects of food market</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-12-03Z-21_19

Koordinator zajęć:	Dr hab. Marta Sajdakowska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą prawa żywnościowego, z regulacjami prawnymi obowiązującymi w zakresie prawa żywnościowego, jak również dostarczenie studentom wiedzy z zakresu ochrony i edukacji konsumentów.</p> <p><b>Wykłady:</b> Geneza prawa żywnościowego; istota i zadania prawa żywnościowego. Znaczenie Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w prawie żywnościowym. Uwarunkowania rozwoju ochrony konsumentów. Zadania administracji rządowej oraz samorządu terytorialnego w ochronie i edukacji konsumentów. Wybrane aspekty z zakresu praw przysługujących konsumentom, w tym również ochrony ekonomicznych interesów konsumentów. Identyfikowalność w łańcuchu żywnościowym. Regulacje dotyczące zasad higieny żywności. System organizacji urzędowej kontroli żywności. Zadania EFSA. Etykietowanie żywności; oświadczenia żywieniowe i zdrowotne. Regulacje dotyczące poziomu zanieczyszczeń w żywności. Jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych. Regulacje dotyczące stosowania dodatków, enzymów i aromatów do żywności. Regulacje dotyczące wybranych rodzajów żywności oraz zasad dodawania witamin i składników mineralnych do żywności. Istota i zasady funkcjonowania systemu RASFF oraz systemu AAC. Wymagania prawne wobec opakowań żywności i materiałów będących w kontakcie z żywnością. Odpowiedzialność operatorów w łańcuchu żywnościowym. Konsekwencje nieprzestrzegania prawa żywnościowego.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediiów, analiza studium przypadku, analiza materiałów źródłowych, przygotowanie projektu.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza na temat prawa oraz organizacji i zarządzania.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie podstawowe regulacje z zakresu prawa żywnościowego</p> <p>W2 – zna i rozumie prawa przysługujące konsumentom</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu prawa żywnościowego</p> <p>U2 – potrafi wyszukiwać akty prawne z zakresu ochrony konsumenta</p> <p>U3 – potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z zakresu prawa żywnościowego oraz ochrony konsumenta</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotowy do identyfikacji znaczenia społecznej i zawodowej odpowiedzialności za produkcję i wprowadzanie do obrotu żywności, przekazywanie informacji o żywności oraz jest gotowy do dokształcania się z zakresu prawa żywnościowego z uwagą na zmieniające się regulacje prawne</p> <p>K2 – jest gotowy do identyfikacji znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie praw konsumentów</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny w formie pytań testowych i problemowych. Przygotowanie 1 pracy pisemnej w ramach pracy własnej studenta.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu (arkusze egzaminacyjne) oraz z pracy pisemnej.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu - 75% Ocena pracy pisemnej wykonanej w ramach pracy własnej studenta - 25%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Dąbrowska A., Janoś-Kresło M., Ozimek I. (2005): Ochrona i edukacja konsumentów we współczesnej gospodarce rynkowej. PWE, Warszawa.</li> <li>Korzycka-Iwanow M. (2007): Prawo żywnościowe. Zarys prawa polskiego i wspólnotowego. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa.</li> <li>Kowalczyk S. (2016): Bezpieczeństwo i jakość żywności. Wyd. PWN SA, Warszawa.</li> <li>Szymecka-Wesołowska A. (red.), Balicki A., Opoka F., Syska M., Szostek D., Wojciechowski P. (2013), Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz. Wolter Kluwer Polska, Warszawa.</li> <li>Taczanowski M. (2017): Prawo żywnościowe. Wyd Wolters Kluwer SA, Warszawa.</li> <li>Wybrane akty prawne z zakresu prawa żywnościowego i ochrony konsumenta.</li> </ol>			
UWAGI			
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 5			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>50 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>0,8 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie podstawowe regulacje z zakresu prawa żywnościowego	K_W06	3
Wiedza – W2	Zna i rozumie prawa przysługujące konsumentom	K_W06	2
Umiejętności – U1	Potrafi wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu prawa żywnościowego	K_U01	2
Umiejętności – U2	potrafi wyszukiwać akty prawne z zakresu ochrony konsumenta	K_U01	2
Umiejętności – U3	Potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z zakresu prawa żywnościowego oraz ochrony konsumenta	K_U01, K_U07, K_U10	1, 1, 1
Kompetencje – K1	Jest gotowy do identyfikacji znaczenia społecznej i zawodowej odpowiedzialności za produkcję i wprowadzanie do obrotu żywności, przekazywanie informacji o żywności oraz jest gotowy do dokształcania się z zakresu prawa żywnościowego z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	K_K04, K_K05	2, 2
Kompetencje – K2	Jest gotowy do identyfikacji znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie praw konsumentów	K_K04, K_K05	2, 2

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Język obcy angielski 1</b>	ECTS	<b>2</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	<b>English as a foreign language 1</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: angielski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-ZC-1Z-03Z-22_19</b>

Koordynator zajęć:	Mgr Urszula Kosakowska		
Prowadzący zajęcia:	Lektorzy i wykładowcy Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW		
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia, liczba godzin 21		
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ukończenie kursu języka obcego nowożytnego na etapie szkoły średniej. Znajomość przedmiotowego języka obcego na poziomie B1 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 – rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe U2 – potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe U3 – rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji U4 – potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	Kompetencje: K1 – gotów jest do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemne kolokwia/streszczenia prezentacji, program wraz z kartą ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium/prezentacja – 70%, ocena bieżąca – 30%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Upper Intermediate Students Book, National Geographic 2. Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Upper Intermediate Workbook, National Geographic 3. Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Advanced Students Book, National Geographic 4. Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Advanced Workbook, National Geographic 5. Murphy Raymond, English Grammar in Use, Cambridge University Press 2012 6. Longman Dictionary of Contemporary English, Pearson 2014 7. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 2			

Nazwa zajęć:	<b>Język obcy francuski 1</b>	ECTS	<b>2</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	<b>French as a foreign language 1</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: francuski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-03Z-22_19

Koordynator zajęć:	Mgr Ewa Sikorska		
Prowadzący zajęcia:	Lektorzy i wykładowcy Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW		
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 21		
Metody dydaktyczne:	ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ukończenie kursu języka obcego nowożytnego na etapie szkoły średniej. Znajomość przedmiotowego języka obcego na poziomie A1 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 – rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe U2 – potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe U3 – rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji U4 – potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	Kompetencje: K1 – gotów jest do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemne kolokwia/streszczenia prezentacji, program wraz z kartą ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium/prezentacja – 70%, ocena bieżąca – 30%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 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 7. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 2			

Nazwa zajęć:	<b>Język obcy niemiecki 1</b>	<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	<b>German as a foreign language 1</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: niemiecki		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-ZC-1Z-03Z-22_19</b>

Koordinator zajęć:	Mgr Teresa Kaszuba-Naglik		
Prowadzący zajęcia:	Lektorzy i wykładowcy Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW		
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 21		
Metody dydaktyczne:	ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ukończenie kursu języka obcego nowożytnego na etapie szkoły średniej. Znajomość przedmiotowego języka obcego na poziomie A1 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 – rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe U2 – potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe U3 – rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji U4 – potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	Kompetencje: K1 – gotów jest do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemne kolokwia/streszczenia prezentacji, program wraz z kartą ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium/prezentacja – 70%, ocena bieżąca – 30%		
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 7. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 2			

Nazwa zajęć:	<b>Język obcy rosyjski 1</b>	<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	<b>Russian as a foreign language 1</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: rosyjski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-ZC-1Z-03Z-22_19</b>

Koordinator zajęć:	Mgr Grażyna Solecka-Wojtyś		
Prowadzący zajęcia:	Lektorzy i wykładowcy Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW		
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 21		
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ukończenie kursu języka obcego nowożytnego na etapie szkoły średniej. Znajomość przedmiotowego języka obcego na poziomie A1 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 – rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe U2 – potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe U3 – rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji U4 – potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	Kompetencje: K1 – gotów jest do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemne kolokwia/streszczenia prezentacji, program wraz z kartą ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium/prezentacja – 70%, ocena bieżąca – 30%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Esmantova Tatiana, Русский язык 5 элементов учебник уровень В1, 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 ogólnej i specjalistycznej.			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 2			



Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>50 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,2 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy <sup>*)</sup>
Wiedza – W1	Zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów	K_W01	1
Umiejętności – U1	Rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
Umiejętności – U2	Potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U07, K_U08,	1,1
Umiejętności – U3	Rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji	K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
Umiejętności – U4	Potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	K_U07, K_U08	1, 1
Kompetencje – K1	Gotów jest do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym	K_K02	1

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,