

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	Żywnienie człowieka			ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Human nutrition				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Joanna Kałuża				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywnienia Człowieka, Zakładu Podstaw Żywnienia				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywnienia Człowieka				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 4	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie podstawowej wiedzy i kształtowanie umiejętności w zakresie podziału, roli w organizmie makro- i mikroskładników pokarmowych, ich wykorzystania z diety; zapotrzebowania, objawów niedoborów; głównych źródeł składników pokarmowych w racjach pokarmowych. Przedmiot jest wprowadzeniem do przedmiotów z obszaru dietetyki, podstaw oceny żywienia, żywienia wybranych grup ludności, edukacji żywieniowej oraz epidemiologii żywieniowej.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 24; b) ćwiczenia; liczba godzin 24;				
Metody dydaktyczne:	wykład, rozwiązywanie problemu, indywidualne projekty studentów, dyskusja				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Charakterystyka ogólna przedmiotu, podstawowe pojęcia i definicje. Znaczenie żywienia dla zdrowia. Skład organizmu człowieka. Składniki pokarmowe i odżywcze. Przemiana materii i energii u człowieka, metody jej pomiaru; wydatek i bilans energetyczny. Makroskładniki: białka, tłuszcze i węglowodany, ich podział, funkcje w organizmie, strawność i wartość odżywcza, normy żywienia; główne źródła w diecie. Witaminy i składniki mineralne: podział, rola, objawy niedoborów i nadmiarów, normy żywienia; główne źródła w diecie. Gospodarka wodna w organizmie, elektrolity w żywieniu człowieka. Wartość odżywcza oraz podział produktów na grupy, ich charakterystyka.</p> <p>Ćwiczenia: Tabele składu produktów spożywczych jako źródło informacji o wartości odżywczej żywności. Wartość energetyczna produktów spożywczych a wydatek energetyczny. Wartość biologiczna białka i efekt uzupełniania się aminokwasów. Określanie zawartości tłuszczu, kwasów tłuszczowych (w tym NNKT) i cholesterolu w produktach i całodiennej racji pokarmowej. Źródła błonnika pokarmowego i różnych jego frakcji w przykładowych racjach pokarmowych. Charakterystyka i porównanie wartości odżywczej produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Określenie i ocena spożycia wody w wybranej grupie populacyjnej. Ocena potencjalnego wpływu spożywanych pokarmów na równowagę kwasowo-zasadową organizmu. Zasady układania jadłospisów. Wartość odżywcza wybranych diet alternatywnych.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstawowych reakcji chemicznych i biochemicznych w organizmie żywym, znajomość budowy układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania składników pokarmowych				
Efekty kształcenia:	01_W – zna rolę składników pokarmowych w funkcjonowaniu organizmu, w tym zapotrzebowanie na nie 02_W – ma wiedzę o wartości energetycznej i odżywczej pożywienia, głównych źródłach składników odżywczych w diecie i ich wpływie na zdrowie 03_U – potrafi prawidłowo zaplanować jadłospis	04_U – potrafi w podstawowym zakresie rozpoznać błędy żywieniowe - niedobory i nadmiary w diecie i w organizmie 05_K – rozumie znaczenie żywienia dla zdrowia 06_K – posiada umiejętność pracy indywidualnej i zespołowej			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – egzamin pisemny oraz kolokwia pisemne z ćwiczeń, 03_U, 04_U – kolokwia pisemne z ćwiczeń, obserwacja w trakcie zajęć, sprawozdania z ćwiczeń 05_K, 06_K – obserwacja w trakcie zajęć oraz w trakcie dyskusji zdefiniowanego problemu				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pisemny egzamin z części wykładowej, pisemne kolokwia z ćwiczeń, oceny ze sprawozdań z ćwiczeń w zeszycie u prowadzącego zajęcia				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	egzamin – 60%, ćwiczenia – 40%, w tym kolokwia – 35%, obserwacja w trakcie zajęć oraz ocena sprawozdań zamieszczonych w zeszytach studentów – 5%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Roszkowski W. (red.) (2005): Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K. (2005): Tabele wartości odżywczej żywności. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Jarosz M., (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa. Grzymisławski M., Gawęcki J., (red.) (2010): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Gertig H., Gawęcki J. (2008): Słownik terminologiczny. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 				
UWAGI:					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	130 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2,0 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 efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna rolę składników pokarmowych w funkcjonowaniu organizmu, w tym zapotrzebowanie na nie	K_W12
02_W	ma wiedzę o wartości energetycznej i odżywczej pożywienia, głównych źródłach składników odżywczych w diecie i ich wpływie na zdrowie	K_W12
03_U	potrafi prawidłowo zaplanować jadłospis	K_U01, K_U02, K_U03
04_U	potrafi w podstawowym zakresie rozpoznać błędy żywieniowe - niedobory i nadmiary w diecie i w organizmie	K_U01, K_U04
05_K	rozumie znaczenie żywienia dla zdrowia	K_K03, K_K08
06_K	posiada umiejętność pracy indywidualnej i zespołowej	K_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Higiena żywności			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food hygiene				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordynator przedmiotu:	Dr Małgorzata Jałosińska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Higieny i Zarządzania Jakością Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności, Zakład Higieny i Zarządzania Jakością 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 4	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przedmiot dostarcza wiedzy z zakresu higieny produkcji żywności rozumianej jako tworzenie warunków do produkcji wyrobów o odpowiedniej jakości zdrowotnej, czyli przede wszystkim bezpiecznych z punktu widzenia zdrowia konsumenta. Przedmiot wymaga wiedzy podstawowej z zakresu mikrobiologii żywności. Przedmiot kształtuje umiejętności związane z zapewnieniem odpowiednich warunków higieny produkcji żywności, w tym identyfikację zagrożeń zdrowotnych oraz zastosowanie odpowiednich metod i systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego w produkcji żywności.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16;	b) ćwiczenia; liczba godzin 24			
Metody dydaktyczne:	Wykład, prezentacja multimedialna, folie, ćwiczenia laboratoryjne, praca z komputerem, dyskusja, przygotowanie projektu planu GMP/GHP.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Pojęcie higieny i higieny żywności. Systemy zagwarantowania bezpieczeństwa i jakości w procesach produkcji żywności (Dobra Praktyka Produkcyjna - GMP, Dobra Praktyka Higieniczna – GHP, Dobra Praktyka Laboratoryjna – GLP). Zanieczyszczenia biologiczne. Choroby pasożytnicze. Zagrożenia mikrobiologiczne (patogeny). Podstawy mikrobiologii prognostycznej. Warunki sanitarno-higieniczne produkcji potraw. Wymagania sanitarne dotyczące pomieszczeń związanych z produkcją żywności i żywieniem zbiorowym. Mycie, dezynfekcja, dezynsekcja i deratyzacja. Higiena osobista osób zatrudnionych przy produkcji, przechowywaniu i dystrybucji potraw. Urzędowy nadzór nad żywnością.</p> <p>Ćwiczenia: Środki bakteriostatyczne i bakteriobójcze stosowane w higienie. Wpływ warunków higienicznych produkcji na jakość mikrobiologiczną produktów żywnościowych. Księga GMP/GHP-Dobre Praktyki: Higieniczna i Produkcyjna jako podstawa wdrożenia systemów zapewnienia i zarządzania jakością (cz. II) - Księga GMP/GHP Dobre Praktyki. Drobnoustroje patogenne występujące w żywności.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza dotycząca mikroorganizmów występujących w żywności oraz technik oznaczania mikroorganizmów				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę o zagrożeniach żywności w tym na temat wzrostu i przeżywalności mikroorganizmów w żywności 02_W - wykazuje znajomość podstawowych metod zapewnienia bezpieczeństwa produkcji żywności 03_U - posiada umiejętność przeprowadzenia eksperymentu laboratoryjnego, interpretacji wyników i wyciągnięcia wniosków	04_U - pracując w zespole, pod kierunkiem opiekuna, potrafi rozwiązać zadanie projektowe 05_K - potrafi współdziałać i pracować w grupie			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W; 02_W; 03_W - kolokwia na zajęciach ćwiczeniowych 02_W; 05_K - ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć i przedstawionych w formie sprawozdań 06_K; 03_U - ocena wystąpień i prezentacji w trakcie zajęć 06_K; 01_W; 03_U; 04_U; 05_K - ocena wykonania zadania projektowego na zdefiniowany temat 01_W; 02_W - egzamin pisemny				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia :	Okresowe prace pisemne (kolokwia), złożony projekt (plan GMP/GHP), protokół ocen które student uzyskał w ramach sprawozdań i prezentacji, treść pytań egzaminacyjnych z oceną				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Okresowe prace pisemne (20%), złożony projekt (5%), sprawozdania z laboratoryjnych eksperymentów (10%), prezentacja dotycząca danego tematu(5%), egzamin (60%)				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; Laboratorium Higieny Żywności - ćwiczenia				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Kołożyn-Krajewska D.(red) (2007): Higiena produkcji żywności, Wydawnictwo SGGW, Warszawa. Jałosińska M. (2006): Mikrobiologia żywności, Wydawnictwo AB Format, 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	102 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	1,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami obszarowymi przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę o zagrożeniach żywności w tym na temat wzrostu i przeżywalności mikroorganizmów w żywności	K_W06, K_W14
02_W	wykazuje znajomość podstawowych metod zapewnienia bezpieczeństwa produkcji żywności	K_W09
03_U	posiada umiejętność przeprowadzenia eksperymentu laboratoryjnego, interpretacji wyników i wyciągania wniosków	K_U10
04_U	pracując w zespole, pod kierunkiem opiekuna, potrafi rozwiązać zadanie projektowe	K_U03
05_K	potrafi współdziałać i pracować w grupie	K_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Ogólna technologia żywności			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Basics of food technology				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Magdalena Gantner				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Techniki i Projektowania Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Techniki i Projektowania Żywności				
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 4	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie wiedzy na temat: surowców i podstaw procesów technologicznych stosowanych w przemyśle spożywczym, praktycznego zastosowania operacji i procesów jednostkowych z uwzględnieniem wpływu tych działań na cechy jakościowe produktów; problemów technologicznych, konwencjonalnych metod utrwalania żywności i ich współczesnych modyfikacji, nowoczesnych metod utrwalania żywności; umiejętności zastosowania wiedzy teoretycznej do opracowywania własnych doświadczeń technologicznych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 16; b) ćwiczenia; liczba godzin 24				
Metody dydaktyczne:	Wykład, doświadczenie/eksperyment; rozwiązywanie problemu; dyskusja wyników eksperymentu				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Scharakteryzowanie zadań ogólnej technologii żywności. Cele, główne założenia i podział metod utrwalania żywności. Zastosowanie metod osmoaktywnych w produkcji żywności. Metody suszenia surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego – produkcja komponentów koncentratów spożywczych. Technologie utrwalania wysoką temperaturą surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego – nowoczesne osiągnięcia w sterylizacji. Przemysłowe systemy mrożenia: zamrażanie surowców pochodzenia roślinnego – aktualne trendy i modyfikacje metod konwencjonalnych. Technologie chłodzenia i zamrażania surowców mięsnych i ryb. Technologie przedłużania trwałości surowców żywnościowych za pomocą zmienionej atmosfery. Zastosowanie środków konserwujących. Zamiana chemicznych przeciwutleniaczy naturalnymi w przetwórstwie spożywczym. Rola związków lotnych w powstawaniu naturalnych i „komercyjnych” związków smakowo-zapachowych.</p> <p>Ćwiczenia: Termiczne metody utrwalania żywności – pasteryzacja. Zastosowanie sterylizacji w przemyśle spożywczym. Utrwalanie żywności przez zakwaszenie. Zastosowanie technologii szybkiego schładzania i szokowego zamrażania w produkcji żywności – wpływ czynników technologicznych na cechy jakościowe produktów spożywczych. Wpływ operacji jednostkowych na wytwarzanie prawidłowej tekstury produktów spożywczych na przykładzie mieszania i homogenizacji. Zastosowanie procesów biotechnologicznych w przemyśle spożywczym na przykładzie produkcji mlecznych napojów fermentowanych. Procesy chemiczne stosowane w przemyśle spożywczym oraz metody modyfikacji skrobi i białek. Termiczne metody utrwalania żywności.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Ogólna wiedza na temat surowców żywnościowych, znajomość podstawowych procesów i zjawisk fizycznych, zachodzących w tkankach roślinnych i zwierzęcych, znajomość podstawowych składników żywności, podstawowa wiedza z zakresu mikrobiologii, znajomość podstawowych metod oceny żywności, umiejętność obsługi i zasad działania wyposażenia technologicznego				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę dotyczącą technologii przetwarzania i utrwalania surowców 02_W – ma wiedzę dotyczącą wpływu technologii przetwarzania na jakość i wartość odżywczą produktu,	03_U – potrafi dobrać surowce, technologie przetwarzania w celu zachowania jakości produktów po procesie i w trakcie przechowywania 04_K – potrafi planować pracę w zespole z podziałem na różne role			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – kolokwia pisemne (ćwiczenia) w formie pytań problemowych i zaliczenie pisemne (wykłady) 03_U, 04_K – przygotowywanie sprawozdań w zespole: opracowywanie sprawozdań zawierających wyniki badań laboratoryjnych własnych eksperymentów przeprowadzanych przez studentów i ocena punktowa umiejętności interpretacji tych wyników				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium, sprawozdań i zaliczenia części wykładowej przedmiotu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia egzaminu pisemnego treści wykładowych - 50%; Ocena zaliczenia treści ćwiczeniowych - 50%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Hajduk E. (red.) (2001): Ogólna technologia żywności. Wyd. Akademia Rolnicza, Kraków. Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A. (2006): Ogólna Technologia Żywności. WNT, Warszawa. 				

3. Bednarski W. (red.) (1990): Ogólna technologia żywności Wyd. ART, Olsztyn.
UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	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 dotyczącą technologii przetwarzania i utrwalania surowców	K_W04
02_W	ma wiedzę dotyczącą wpływu technologii przetwarzania na jakość i wartość odżywczą produktu	K_W05
03_U	potrafi dobierać surowce, technologie przetwarzania w celu zachowania jakości produktów po procesie i w trakcie przechowywania	K_U05
04_K	potrafi planować pracę w zespole z podziałem na różne role	K_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Analiza żywności			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food analysis				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Agata Wawrzyniak, prof. nadzw. SGGW				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Katedry Żywnienia Człowieka, Zakładu Oceny Żywnienia				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywnienia Człowieka; Zakład Oceny 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 4	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu analizy żywności, tj. metod oznaczenia zawartości wody, białek, tłuszczów, węglowodanów oraz witamin i związków mineralnych w surowcach, półproduktach, wyrobach gotowych w celu kontroli jakości produktów i przetwórstwa żywności. Przedmiot wymaga podstawowej wiedzy z obszarów chemii ogólnej i chemii organicznej. Realizacja przedmiotu uczy pracy w laboratorium przy wykorzystaniu sprzętu niezbędnego w analizie żywności.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 16; b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 21;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, doświadczenie/eksperyment (w zespołach 2-osobowych).				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Cele i zadania analizy żywności, pojęcia związane z kontrolą żywności (m.in. normy), oceną statystyczną otrzymanych wyników. Zasady pobierania i przygotowywania próbek do analiz. Ponadto omawiane są wszystkie główne metody chemiczne i instrumentalne oceny zawartości suchej masy, związków azotowych, cukrów prostych i złożonych, tłuszczu, popiołu, wybranych składników mineralnych i witamin (w tym metody spektrofotometryczne, kolorymetryczne i fluorymetryczne, chromatografii cieczowej i gazowej, atomowej spektrofotometrii absorpcyjnej, fotometrii płomieniowej) oraz przedstawiana jest charakterystyka produktów spożywczych pod kątem zawartości składników odżywczych.</p> <p>Ćwiczenia: Pobieranie i przygotowywanie próbek do analizy laboratoryjnej, oznaczanie zawartości wody i suchej masy metodą suszenia termicznego oraz destylacji azeotropowej, oznaczenie zawartości białka metodą Kjeldahla, oznaczenie zawartości cukrów redukujących i ogółem metodą Bertranda, oznaczenie tłuszczu metodą Soxhleta, oznaczenie popiołu metodą mineralizacji na sucho, oznaczenie wapnia, żelaza oraz magnezu metodami kolorymetrycznymi bądź miareczkowymi, oznaczenie witamin tłuszczorozpuszczalnych (beta-karotenu) metodą kolorymetryczną. Wady i zalety wykonywanych metod. Zasady interpretacji wyników.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):					
Założenia wstępne:	Niezbędna wiedza nt. własności chemicznych podstawowych składników żywności (organicznych i nieorganicznych), umiejętność pracy w laboratorium.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę na temat metod stosowanych w analizie żywności (m.in. metody spektrofotometryczne, kolorymetryczne i fluorymetryczne, chromatografii cieczowej i gazowej, atomowej spektrofotometrii absorpcyjnej, fotometrii płomieniowej)	03_U – umie interpretować otrzymane wyniki 04_K – rozumie potrzeby prowadzenia analiz składu i wartości odżywczej żywności 05_K – posiada umiejętność pracy w zespole			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 04_K – egzamin pisemny (wykłady) i 3 kolokwia pisemne (ćwiczenia) 02_U, 03_U – ocena na podstawie obserwacji w trakcie zajęć 05_K - praca w grupach.				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach: egzaminu, kolokwium. Formularze egzaminów, kolokwia.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu pisemnego - 40% Ocena kolokwium pisemnego - 60%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa.				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Gronowska-Senger A. (red.) (2010): Analiza żywności. Zbiór ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa. Krełowska-Kułas M. (1993): Badanie jakości produktów spożywczych. Wyd. PWE, Warszawa. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B. (2012): Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, PZWL, Warszawa. 				
UWAGI	Ćwiczenia w jednostkach 3-godzinnych.				

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	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	ma podstawową wiedzę na temat metod stosowanych w analizie żywności (m.in. metody spektrofotometryczne, kolorymetryczne i fluorymetryczne, chromatografii cieczowej i gazowej, atomowej spektrofotometrii absorpcyjnej, fotometrii płomieniowej)	K_W05, K_W10
02_U	umie wykonać oznaczenie zawartości wody, białek, tłuszczów, węglowodanów oraz wybranych witamin i związków mineralnych w surowcach, półproduktach, wyrobach gotowych	K_U03, K_U10
03_U	umie interpretować otrzymane wyniki	K_U03, K_U10
04_K	rozumie potrzeby prowadzenia analiz składu i wartości odżywczej żywności	K_K07
05_K	posiada umiejętność pracy w zespole	K_K02, K_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Technologia gastronomiczna			ECTS	4	
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Catering technology					
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności					
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina					
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Technologii Gastronomicznej					
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Technologii Gastronomicznej					
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności Człowieka i Konsumpcji					
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) niestacjonarne			
Cykl dydaktyczny:	semestr 4	język wykładowy: polski				
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy na temat wydajności procesu kulinarnego, właściwego doboru surowców i procesu technologicznego w celu uzyskania optymalnej jakości pod względem wartości odżywczej, jakości sensorycznej i zdrowotności, jak również metod oceny gotowych produktów i doboru warunków ich przechowywania po przygotowaniu. Kształtowanie umiejętności z zakresu planowania procesu technologicznego w gastronomii, charakteryzowania zmian wartości odżywczej, cech sensorycznych i poziomu zanieczyszczeń chemicznych zachodzących w żywności pod wpływem procesu kulinarnego oraz ich wpływu na zdrowie konsumenta. Kształtowanie umiejętności sporządzania założeń doboru technik kulinarnych do produktu żywnościowego i rodzaju posiłku.					
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin .24; b) ćwiczenia; liczba godzin 24					
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne, w tym doświadczenia modelowe, jak i przygotowanie potraw. Ćwiczenia obliczeniowe w zespołach. Ocena sensoryczna przygotowanych potraw i dyskusja. Omówienie wyników przeprowadzanych doświadczeń.					
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Charakterystyka podstawowych procesów technologicznych (obróbka wstępna, obróbka cieplna: gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie, grillowanie) stosowanych w gastronomii i ich wpływ na jakość potraw. Wpływ obróbki wstępnej i cieplnej na jakość potraw z mięsa. Wykorzystanie drobiu w technologii gastronomicznej. Zastosowanie ryb w technologii gastronomicznej. Produkty zbożowe w gastronomii. Zastosowanie jaj w technologii gastronomicznej. Technologia zakąsek. Technologia zup i sosów. Technologia deserów.</p> <p>Ćwiczenia: Wpływ różnych metod obróbki wstępnej mięsa i warzyw na jakość i wydajność potraw. Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej. Ryby i bezkręgowce morskie w technologii gastronomicznej. Ocena przydatności odmian warzyw na przykładzie ziemniaków. Nasiona roślin strączkowych w technologii gastronomicznej. Zasady sporządzania i przechowywania surówek, sałatek oraz garni. Wpływ procesu technologicznego na barwę produktów żywnościowych. Przyprawy i ich rola w technologii gastronomicznej. Strukturotwórcza rola jaj w technologii gastronomicznej. Mleko i przetwory mleczne w technologii gastronomicznej. Wykorzystanie właściwości zagęszczających skrobi i innych zagęstników w produkcji potraw. Technologia ciast o strukturze gąbczastej i kruchej.</p>					
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Surowce spożywcze, Mikrobiologia ogólna i żywności, Wyposażenie zakładów żywienia, Bezpieczeństwo i higiena pracy					
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o składnikach żywności, mikroorganizmach występujących w żywności oraz urządzeniach i sprzęcie wykorzystywanym do przygotowania potraw.					
Efekty kształcenia:	01_W – ma ogólną wiedzę dotyczącą materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia zbiorowego i indywidualnego oraz stosowanych w produkcji, przechowywaniu i dystrybucji żywności	02_W – ma ogólną wiedzę dotyczącą produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia, z uwzględnieniem etapów produkcji, przechowywania, dystrybucji oraz ich wykorzystania w żywieniu indywidualnym	03_U – wykazuje zdolność podejmowania standardowych działań dotyczących doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do zadań inżynierskich stosowanych w produkcji żywności, jej przechowywaniu, dystrybucji oraz w różnych systemach żywienia zbiorowego	04_U – ma umiejętność krytycznej analizy i oceny uwarunkowań jakości i bezpieczeństwa żywności związanych z procesami technologicznymi w jej produkcji, przechowywaniu, dystrybucji i systemach żywienia	05_K – potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role	06_K – ma świadomość odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości

Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01_W, 02_W – kolokwium na zajęciach ćwiczeniowych, egzamin pisemny Efekty 03_U, 04_U, 05_K, 06_K – ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie ćwiczeń, omówienie uzyskanych wyników, sprawozdanie z ćwiczeń przygotowywane w ramach pracy własnej studenta Efekt 05_K – ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	1. Dokumentacja egzaminu pisemnego – treść pytań egzaminacyjnych z oceną, protokół ocen 2. Dokumentacja kolokwium z każdego ćwiczenia – treść pytań z oceną 3. Sprawozdania pisemne w grupach wykonujących zadania eksperymentalne 4. Imienne karty oceny studenta z punktacją sumującą wyniki z kolokwium, sprawozdań, egzaminu.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Na ocenę końcową składa się punktacja za: Egzamin 1-50%; Punktacja za ćwiczenia: 50% (Kolokwia i Sprawozdania) Ocena w skali zgodnej z Regulaminem Studiów SGGW
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa- wykład; sala laboratoryjna – ćwiczenia.
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Zalewski S. (red.)(2007): Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa. 2. Czarniecka-Skubina E. (2015): Technologia gastronomiczna. Wyd. SGGW, 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:	120 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma ogólną wiedzę dotyczącą materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia zbiorowego i indywidualnego oraz stosowanych w produkcji, przechowywaniu i dystrybucji żywności	K_W04
02_W	ma ogólną wiedzę dotyczącą produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia, z uwzględnieniem etapów produkcji, przechowywania, dystrybucji oraz ich wykorzystania w żywieniu indywidualnym	K_W10
03_U	wykazuje zdolność podejmowania standardowych działań dotyczących doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do zadań inżynierskich stosowanych w produkcji żywności, jej przechowywaniu, dystrybucji oraz w różnych systemach żywienia zbiorowego	K_U05
04_U	ma umiejętność krytycznej analizy i oceny uwarunkowań jakości i bezpieczeństwa żywności związanych z procesami technologicznymi w jej produkcji, przechowywaniu, dystrybucji i systemach żywienia	K_U08
05_K	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role	K_K02
06_K	ma świadomość odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości	K_K07

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Język angielski			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	English as a foreign language				
Kierunek studiów:	Żywnienie 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 Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) język obcy do wyboru	b) stopień I rok II	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 4	język wykładowy: angielski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przygotowanie do opanowania języka obcego w stopniu przybliżającym osiągnięcie poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego lub wyższego w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia audytorjne; 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 angielskiego na poziomie podstawowym lub rozszerzonym.				
Założenia wstępne:	Znajomość języka angielskiego 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 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 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 4	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 audytorjne; 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 4	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 audytoryjne; 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 4	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 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 dokształcania się z zakresu znajomości języków obcych	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	Praktyka zawodowa laboratoria kontrolne i badawcze/ nadzór sanitarny			ECTS	6
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Professional practice in laboratory/sanitary inspection				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Monika Hoffmann				
Prowadzący zajęcia:	Opiekun w miejscu realizacji praktyk				
Jednostka realizująca:	Jednostka sektora rolno - spożywczego				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot – praktyka do wyboru	b) stopień I rok II lub III		c) nietacjonarne	
Cykl dydaktyczny:	Semestr 4 lub semestr 6	Jęz. wykłady: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Nabywanie umiejętności wykorzystania wiedzy pozyskanej w czasie studiów w warunkach realiów gospodarczych. Uzyskanie praktycznej wiedzy dotyczącej zasad organizacji i funkcjonowania laboratorium/institucji działających na rynku badania i kontroli żywności.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne				
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe, obserwacja, indywidualna praca studenta na stanowiskach w wybranych działach przedsiębiorstwa/organizacji/institucji, konsultacje				
Pełny opis przedmiotu:	W trakcie praktyki studenci zapoznają się z charakterem działalności prowadzonej w wybranej instytucji/laboratorium. Poznają charakterystykę procesów właściwych dla miejsca pracy, strukturę organizacyjną oraz podstawy prawne funkcjonowania, a także zakres świadczonych usług oraz charakterystykę prac specyficznych dla funkcjonowania laboratorium/institucji. Praktyka pogłębia wiedzę pozyskaną w czasie studiów, łącząc ją z praktycznym jej zastosowaniem, w zakresie badania żywności lub artykułów mających kontakt z żywnością. Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu przez osoby nadzorujące, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z nadzorem sanitarnym pobieraniem próbek, wykonywaniem pomiarów i analiz, archiwizacją dokumentacji oraz w miarę specyfiki miejsca praktyk, z obsługą klienta.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):					
Założenia wstępne:	Student posiada podstawową wiedzę o cechach fizyko – chemicznych i mikrobiologicznych żywności, jej wartości odżywczej, metodach badania oraz regulacjach prawnych dotyczących żywności.				
Efekty kształcenia:	01_W - ma ogólną wiedzę dotyczącą materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych w jednostkach działających w obszarze kontroli jakości żywności i nadzoru sanitarnego 02_U - potrafi wykonywać zadania pod kierunkiem opiekuna w miejscu praktyk	03_U – potrafi podjąć decyzje dotyczące doboru materiałów, technik, narzędzi, technologii stosowanych w ocenie żywności 04_K U - ma umiejętność współpracy w grupie, przyjmowania w niej różnych ról w zakresie specyfiki praktyki realizowanej w obszarze badań i kontroli żywności oraz nadzoru sanitarnego			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U, 04_K – sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności w formie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Pełnomocnika ds. praktyk (po zakończeniu praktyki) oraz w oparciu o opinię wystawioną przez opiekuna praktyk				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk oraz samooceną studenta				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Opinia wystawiona przez opiekuna praktyki oceniającego realizację w 13 kategoriach przedstawionych w formularzu „opinia pracodawcy”				
Miejsce realizacji zajęć:	Instytucje/organizacje/przedsiębiorstwa sektora rolno - spożywczego				
Literatura podstawowa:	aktualne ustawodawstwo regulujące bezpieczeństwo i rynek żywności				

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia	171h
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	6 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma ogólną wiedzę dotyczącą materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych w jednostkach działających w obszarze kontroli jakości żywności i nadzoru sanitarnego	K_W04
02_U	student potrafi wykonywać zadania pod kierunkiem opiekuna w miejscu praktyk	K_U03
03_U	potrafi podjąć decyzje dotyczące doboru materiałów, technik, narzędzi, technologii stosowanych w ocenie żywności	K_U03
04_K	ma umiejętność współpracy w grupie, przyjmowania w niej różnych ról w zakresie specyfiki praktyki realizowanej w obszarze badań i kontroli żywności oraz nadzoru sanitarnego	K_K 02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (syllabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	Praktyka zawodowa technologiczna/ gastronomiczna			ECTS	6
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Professional practice in technology/gastronomy				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Monika Hoffmann				
Prowadzący zajęcia:	Opiekun w miejscu realizacji praktyk				
Jednostka realizująca:	Jednostka sektora rolno - spożywczego				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot – praktyka do wyboru	b) stopień I rok II lub III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	Semestr 4 lub semestr 6	Jęz. wykłady: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Nabycie umiejętności wykorzystania wiedzy pozyskanej w czasie studiów w warunkach realiów gospodarczych. Uzyskanie praktycznej wiedzy dotyczącej funkcjonowania przedsiębiorstw, zapoznanie studenta z organizacją wybranego przedsiębiorstwa łańcucha żywnościowego: przetwórstwo żywności, placówki żywienia zamkniętego i zbiorowego, w tym tzw. mała gastronomia, przedsiębiorstwa działające w obszarze obrotu różnorodnymi towarami na rynkach sektora rolno – spożywczego i żywnościowego.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne				
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe, objazdowe, obserwacja, indywidualna praca studenta na stanowiskach w wybranych działach przedsiębiorstwa/organizacji/institucji, konsultacje				
Pełny opis przedmiotu:	W trakcie praktyki studenci zapoznają się z charakterem działalności prowadzonej w wybranym przedsiębiorstwie. Poznają charakterystykę procesów technologicznych właściwych dla firm, strukturę organizacyjną, a także charakterystykę prac specyficznych dla funkcjonowania instytucji/firmy (np. obsługę maszyn, programów komputerowych itp.), a także wyposażenie techniczne, wykorzystywane surowce i materiały oraz organizację pracy i zakres świadczonych w zakładach produkcyjnych i gastronomicznych usług. Studenci, po za poznaniu się z przepisami BHP oraz po odpowiednim przeszkoleniu przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów sanitarno-epidemiologicznych, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z przetwórstwem i/lub obrotem żywności i/lub produkcją i wydawaniem potraw oraz w miarę specyfiki miejsca praktyk z obsługą klienta.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Student posiada podstawową wiedzę o procesach technologicznych w przetwórstwie żywności i gastronomii; zna zagrożenia zdrowotne oraz zasady bezpieczeństwa pracy w kontakcie z żywnością				
Efekty kształcenia:	01_W - ma ogólną wiedzę dotyczącą materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych w przedsiębiorstwach i jednostkach w obszarze żywienia człowieka i produkcji żywności (zgodnie ze specyfiką zakładu pracy) 02_U - potrafi wykonywać zadania pod kierunkiem opiekuna w miejscu praktyk	03_U - potrafi podjąć decyzje dotyczące doboru materiałów, technik, narzędzi, technologii stosowanych w ocenie, produkcji, przechowywaniu i dystrybucji żywności 04_K - ma umiejętność współpracy w grupie oraz przyjmowania w niej różnych ról w zakresie specyfiki realizowanej praktyki technologicznej/gastronomicznej			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U, 04_K – sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności w formie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Pełnomocnika ds. praktyk (po zakończeniu praktyki) oraz w oparciu o opinię wystawioną przez opiekuna praktyk				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk oraz samooceną studenta				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Opinia wystawiona przez opiekuna praktyki oceniającego realizację w 13 kategoriach przedstawionych w formularzu „opinia pracodawcy”				
Miejsce realizacji zajęć:	Instytucje/organizacje/przedsiębiorstwa sektora rolno - spożywczego				
Literatura podstawowa:	aktualne ustawodawstwo regulujące bezpieczeństwo i rynek żywności				
UWAGI:	praktyka jest obowiązkowa i realizowana jest po 4 lub po 6 semestrze studiów, w wybranym przez studenta zakresie (praktyka technologiczna/gastronomiczna lub dietetyka/edukacja żywieniowa lub laboratoryjna)				

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia	171h
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	6 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma ogólną wiedzę na temat specyfiki, organizacji, zarządzania oraz uwarunkowań działalności jednostek funkcjonujących w obszarze technologii żywności i żywienia, w tym dotyczącą materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii	K_W04
02_U	potrafi wykonywać zadania pod kierunkiem opiekuna w miejscu praktyk	K_U03
03_U	potrafi podjąć standardowe działania dotyczące doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych w obszarze technologii żywności i żywienia	K_U03
04_K	ma umiejętność współpracy w grupie oraz przyjmowania w niej różnych ról w zakresie specyfiki realizowanej praktyki technologicznej/gastronomicznej	K_K 02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	Praktyka zawodowa poradnictwo dietetyczne/edukacja żywieniowa/zdrowie publiczne			ECTS	6
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Professional practice in dietetics/nutritional education/public health				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Monika Hoffmann				
Prowadzący zajęcia:	Opiekun w miejscu realizacji praktyk				
Jednostka realizująca:	Jednostka sektora rolno - spożywczego				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot – praktyka do wyboru	b) stopień I rok II lub III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	Semestr 4 lub semestr 6	Jęz. wykłady: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Nabycie umiejętności wykorzystania wiedzy pozyskanej w czasie studiów w warunkach realiów gospodarczych. Uzyskanie praktycznej wiedzy dotyczącej zasad organizacji i funkcjonowania firm/organizacji/institucji działających na rynku poradnictwa dietetycznego, działań edukacyjnych, programów edukacji żywieniowej, instytucji rządowych i pozarządowych związanych z sektorem rolno-spożywczym.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne				
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe, obserwacja, indywidualna praca studenta na stanowiskach w wybranych działach firm/organizacji/institucji, konsultacje				
Pełny opis przedmiotu:	W trakcie praktyki studenci zapoznają się z charakterem działalności prowadzonej w wybranej firmie/organizacji/institucji. Poznają charakterystykę procesów właściwych dla firmy, strukturę organizacyjną oraz podstawy prawne funkcjonowania, a także zakres świadczonych usług oraz charakterystykę prac specyficznych dla funkcjonowania firmy/institucji/organizacji. Praktyka pogłębia wiedzę pozyskaną w czasie studiów, łącząc ją z praktycznym jej zastosowaniem w zakresie zdrowia publicznego, zasad racjonalnego żywienia lub dietoterapii, edukacji żywieniowej. Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu przez osoby nadzorujące, w zależności od specyfiki miejsca praktyk, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z obsługą klienta, archiwizacją danych, poradnictwem żywieniowym, prowadzeniem wywiadów, wykonywaniem nieinwazyjnych pomiarów, oceną sposobu żywienia, edukacją żywieniową.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Student posiada podstawową wiedzę o wartości odżywczej żywności, wpływie przetwarzania na jej jakość i wartość odżywczą, zasadach racjonalnego żywienia i dietoterapii.				
Efekty kształcenia:	01_W - ma ogólną wiedzę dotyczącą materiałów, metod, technik, narzędzi wykorzystywanych w jednostkach – firmach/organizacjach/institucjach działających w obszarze zdrowia publicznego, edukacji żywieniowej i poradnictwa żywieniowego 02_U - potrafi wykonywać zadania pod kierunkiem opiekuna w miejscu praktyk	03_U - potrafi podjąć decyzje dotyczące doboru materiałów, technik, narzędzi stosowanych w ocenie zwyczajów żywieniowych, diet, sposobów żywienia i produktów spożywczych 04_K - ma umiejętność współpracy w grupie oraz przyjmowania w niej różnych ról w zakresie specyfiki praktyki realizowanej w obszarze edukacji żywieniowej i poradnictwa dietetycznego			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U, 04_K – sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności w formie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Pełnomocnika ds. praktyk (po zakończeniu praktyki) oraz w oparciu o opinię wystawioną przez opiekuna praktyk				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk oraz samooceną studenta				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Opinia wystawiona przez opiekuna praktyki oceniającego realizację w 13 kategoriach przedstawionych w formularzu „opinia pracodawcy”				
Miejsce realizacji zajęć:	Instytucje/organizacje/przedsiębiorstwa sektora rolno - spożywczego				
Literatura podstawowa:	aktualne normy żywieniowe				
UWAGI:	praktyka jest obowiązkowa i realizowana jest po 4 lub po 6 semestrze studiów, w wybranym przez studenta zakresie (praktyka technologiczna/gastronomiczna lub dietetyka/edukacja żywieniowa lub laboratoryjna)				

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia	171h
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	6 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma ogólną wiedzę dotyczącą materiałów, metod, technik, narzędzi wykorzystywanych w jednostkach – firmach/organizacjach/institucjach działających w obszarze zdrowia publicznego, edukacji żywieniowej i poradnictwa żywieniowego	K_W04
02_U	potrafi wykonywać zadania pod kierunkiem opiekuna w miejscu praktyk	K_U03
03_U	potrafi podjąć decyzje dotyczące doboru materiałów, technik, narzędzi stosowanych w ocenie zwyczajów żywieniowych, diet, sposobów żywienia i produktów spożywczych	K_U03
04_K	ma umiejętność współpracy w grupie oraz przyjmowania w niej różnych ról w zakresie specyfiki praktyki realizowanej w obszarze edukacji żywieniowej i poradnictwa dietetycznego	K_K02