

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Towaroznawstwo żywności przetworzonej			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Processed food commodities				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Anna Piotrowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Zakładu Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	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.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 16; b) Ćwiczenia; liczba godzin 24				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem pomocy audiowizualnych, zajęcia laboratoryjne - towaroznawczo-żywnościowa ocena produktów spożywczych samodzielnie przygotowanych lub produktów rynkowych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Technologia produkcji i towaroznawczo-żywnościowa ocena jakościowa półproduktów owocowo-warzywnych; przetworów o wysokiej zawartości cukru, konserw owocowych i warzywnych, kiszzonek i marynat; pitnych soków owocowych i warzywnych, napojów owocowych i nektarów. Technologia i towaroznawczo-żywnościowa 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 żywnościowej naturalnych wód mineralnych i źródłanych.</p> <p>Ćwiczenia: Charakterystyka i ocena jakościowa półproduktów owocowych i warzywnych (pulpy owocowe, przeciery owocowe, moszcze, zagęszczone 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 kiszzonek 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>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Wiedza z zakresu ogólnej technologii żywności, chemii żywności, surowców pochodzenia zwierzęcego i roślinnego				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada wiedzę w zakresie zmian zachodzących w żywności w czasie jej przetwarzania i przechowywania oraz o wpływie technologii przetwarzania na wartość odżywczą i trwałość żywności 02_W – posiada wiedzę w zakresie metod utrwalania żywności	03_W – posiada wiedzę w zakresie kryteriów oceny jakości produktów spożywczych 04_U – posiada umiejętność określenia operacji i procesów jednostkowych w procesie technologicznym 05_K – potrafi pracować w zespole 06_K – potrafi wysuwać i formułować wnioski z poczynionych obserwacji			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W, 04_U, 05_K, 06_K na podstawie pisemnych kolokwium częściowych i praktycznego wykonania poleconego zadania (sprawozdania) 01_W, 02_W, 03_W, 04_U na podstawie egzaminu pisemnego (test wyboru)				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen które student uzyskał w ramach kolokwium, sprawozdań, egzaminu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ilość punktów uzyskanych z kolokwium z każdego realizowanego tematu – 30% Ilość punktów uzyskanych ze sprawozdań – 10% Ilość punktów uzyskanych z testu egzaminacyjnego – 60%				
Miejsce realizacji zajęć:	sala wykładowa; laboratorium				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Świderski 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

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:	109 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	posiada wiedzę w zakresie zmian zachodzących w żywności w czasie jej przetwarzania i przechowywania oraz o wpływie technologii przetwarzania na wartość odżywczą i trwałość żywności	K_W01, K_W04, K_W05
02_W	posiada wiedzę w zakresie metod utrwalania żywności	K_W05,
03_W	posiada wiedzę w zakresie kryteriów oceny jakości produktów spożywczych	K_W04, K_W05, K_W10
04_U	posiada umiejętność określenia operacji i procesów jednostkowych w procesie technologicznym	K_U03
05_K	potrafi pracować w zespole	K_K02
06_K	potrafi wysuwać i formułować wnioski z poczynionych obserwacji	K_K12

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłuspożywczych			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Technological design of food industry facilities				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Wiesława Grzesińska				
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 Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu planowania przestrzeni warunkującej prawidłowe przeprowadzenie procesów technologicznych od etapu przyjęcia surowca do ekspedycji gotowego wyrobu w zakładach produkcji żywności. Studenci zdobywają także umiejętności z zakresu podstawowych obliczeń projektowych bazując na schematach blokowych procesów technologicznych. Założeniem przedmiotu jest także nauka w zakresie podstawowym programu wspomagającego projektowanie - AutoCAD.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 8; b) ćwiczenia projektowe; liczba godzin 16				
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej. Ćwiczenia prowadzone w formie dyskusji nad realizowanym projektem, praca w grupach.				
Pełny opis przedmiotu:	Wykład: Definicja i charakterystyka projektowania technologicznego. Podział i charakterystyka zakładów przemysłu spożywczego, zasady specjalizacji zakładów. Podział zakładów na obszary działalności: przyjęcie surowców, magazynowanie, transport, przetwórstwo, pakowanie, ekspedycja. Dział socjalny. Układ funkcjonalny pomieszczeń. Zasady procesu inwestycyjnego. Projekty 1.-, 2- i 3.-stadialne. Podstawy i zasady realizacji procesów technologicznych (operacje i procesy jednostkowe). Oddziaływanie zakładu na środowisko. Wytyczne branżowe: architektura, wentylacja, wod.-kan., oświetlenie, bilans energetyczny. Ćwiczenia: Podstawowe zasady opracowywania założeń projektowych, tworzenia schematów blokowych procesów technologicznych oraz sporządzania bilansów materiałowych. Zasady i metody obliczania powierzchni pomieszczeń zakładów przetwórstwa spożywczego: magazynów, hal produkcyjnych, obszarów ekspedycyjnych, działu socjalnego. Nauka w zakresie podstawowym programu AutoCAD wspomagającego proces projektowania technologicznego. Ćwiczenia z zakresu tworzenia układu funkcjonalnego zakładów przetwórstwa spożywczego przy zastosowaniu programu wspomagającego rysowanie – AutoCAD.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Bezpieczeństwo i higiena pracy. Wyposażenie zakładów żywienia. Technologia gastronomiczna. Higiena żywności				
Założenia wstępne:	Ogólna wiedza na temat technologii żywności (procesów technologicznych, przechowywania surowców), zasad GHP/GMP oraz wyposażenia technologicznego zakładów				
Efekty kształcenia:	01_W – ma ogólną wiedzę dotyczącą materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych w projektowaniu technologicznym zakładów przetwórstwa spożywczego 02_W – ma ogólną wiedzę na temat specyfiki, organizacji i uwarunkowań działalności zakładów produkujących żywność 03_U – potrafi dokonać identyfikacji i sformułować specyfikację zadań technologiczno - inżynierskich w projektowaniu technologicznym zakładów przetwarzających żywność		04_U – ma umiejętność pozyskania i analizy informacji oraz przygotowania projektu technologicznego zakładu z wykorzystaniem technologii informatycznych 05_K – potrafi współdziałać i pracować w grupie 06_K – potrafi określić priorytety służące realizacji zaplanowanych zadań		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty: 03_U; 04_U; 06_K – weryfikacja na podstawie wykonanego projektu technologicznego wraz z wybranymi elementami dokumentacji projektowej 05_K – obserwacja w trakcie pracy na ćwiczeniach 01_W, 02_W - zaliczenie pisemne				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Złożony projekt technologiczny wybranego zakładu spożywczego wraz z odpowiednią dokumentacją i oceną Treść pytań zaliczeniowych z oceną				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena końcowa jest średnią z dwu częściowych ocen efektów kształcenia, ocena z zaliczenia pisemnego – 50%, ocena projektu technologicznego wraz z wybranymi elementami dokumentacji – 50%; Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnej oceny z części wykładowej oraz ćwiczeniowej; Ocena w skali zg. z Regulaminem Studiów SGGW				
Miejsce realizacji zajęć:	Wykłady – sala wykładowa				

	Ćwiczenia – sala dydaktyczna wyposażona w komputery z odpowiednim oprogramowaniem (program Excel, Auto Cad) i internetem
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Baranowski B.[red]: Wprowadzenie do projektowania PWN, Warszawa 1998 2. Biłska B. Grzebińska W. Tomaszewska M. (2011): Projektowanie technologiczne zakładów pożywczych, Wybrane zagadnienia. Wyd. SGGW, Warszawa 3. Błasiński H., Pyć K.W., Rzyski E. (2001): Maszyny i aparatura technologiczna przemysłu spożywczego, Skrypt PŁ, Łódź 4. Dłużewski M. (1992): Technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego. WNT, Warszawa 1974Durlik I.: Projektowanie technologiczno – organizacyjne zakładów przemysłowych. Cz. I. Podstawy projektowania zakładów przemysłowych. Wydawnictwo Uczelniane PG, Gdańsk 5. Lewicki P. (1999): Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego. WNT, Warszawa 6. Pikoń A.(2010): AutoCad 2010. Pierwsze kroki, Helion 7. 7. Rozporządzeniu UE 852/04 w sprawie higieny środków spożywczych. 	
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:	76 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	ma ogólną wiedzę dotyczącą materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych w projektowaniu technologicznym zakładów przetwórstwa spożywczego	K_W04
02_W	ma ogólną wiedzę na temat specyfiki, organizacji i uwarunkowań działalności zakładów produkujących żywność	K_W17, K_W19
03_U	– potrafi dokonać identyfikacji i sformułować specyfikację zadań technologiczno - inżynierskich w projektowaniu technologicznym zakładów przetwarzających żywność	K_U07
04_U	ma umiejętność pozyskania i analizy informacji oraz przygotowania projektu technologicznego zakładu z wykorzystaniem technologii informatycznych	K_U12
05_K	potrafi współdziałać i pracować w grupie	K_K02
06_K	potrafi określić priorytety służące realizacji zaplanowanych zadań	K_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Rachunkowość			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Accountancy				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Hanna Górską-Warsewicz				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Hanna Górską-Warsewicz, dr Agnieszka Bobola				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przedstawienie kompendium aktualnej wiedzy z zakresu rachunkowości w warunkach systemu rynkowego z uwzględnieniem takich obszarów jak: ewidencjonowanie operacji gospodarczych, znajomość sprawozdań finansowych, dokonywanie obliczeń i wnioskowanie w zakresie rachunku kosztów, przeprowadzanie inwentaryzacji, dokonywanie wyceny środków majątkowych przedsiębiorstwa				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 8; b) ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe, wykłady konwersatoryjne Ćwiczenia: praca w grupach, studium przypadków, zespołowy projekt,				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Rachunkowość - zakres pojęciowy. Zakres i zasady rachunkowości. Podsystemy rachunkowości. Rachunkowość finansowa – założenie i cele. Inwentaryzacja składników majątkowych. Sprawozdawczość finansowa. Istota, klasyfikacja i zadania sprawozdań finansowych. Bilans. Rachunek zysków i strat. Sprawozdanie z przepływu środków pieniężnych. Dokumentacja procesów gospodarczych. Zasady funkcjonowania kont bilansowych i wynikowych. Aktywa trwałe i obrotowe. Istota i klasyfikacja aktywów trwałych. Zasady ewidencji zmian środków trwałych oraz wartości niematerialnych i prawnych. Środki pieniężne. Klasyfikacja oraz wycena materiałów i towarów. Charakterystyka kosztów i przychodów.</p> <p>Ćwiczenia: Inwentarz i bilans. Metoda bilansowa. Aktywa i ich struktura. Pasywa i ich struktura. Operacje gospodarcze i ich udokumentowanie. Istota i rodzaje operacji gospodarczych. Wpływ operacji gospodarczych na bilans. Dokumentacja operacji gospodarczych. Konto księgowie w praktyce księgowej. Ewidencja zmian stanu środków trwałych oraz wartości niematerialnych i prawnych. Amortyzowanie środków trwałych. Ewidencja i wycena materiałów i towarów handlowych.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Ogólna znajomość zagadnień ekonomicznych				
Efekty kształcenia:	01_W - ma ogólną wiedzę o rachunkowości w przedsiębiorstwie sektora żywnościowego 02_W zna zasady ewidencjonowania operacji gospodarczych 03_W – zna elementy bilansu, rachunku zysków i strat oraz sprawozdania z przepływu środków pieniężnych		04_U – umie przygotować wystąpienie ustne w języku polskim dotyczące oceny zjawisk ekonomicznych objętych zakresem rachunkowości 05_U – umie identyfikować przychody i koszty w przedsiębiorstwie oraz ich wpływ na wynik finansowy oraz stan majątku i kapitałów 06_K - współdziała i pracuje w grupie oraz koordynuje jej działalność		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	1_W, 02_W, 03_W, 04_U, 05_U – weryfikowane w drodze zaliczenia pisemnego; 01_W, 02_W, 03_W, 04_U, 05_U, 06_U – w trakcie ćwiczeń w ramach analizy projektu i indywidualnych przypadków przedsiębiorstw				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Formularze zaliczeniowe (wykłady i ćwiczenia); projekt i studia przypadków				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<ol style="list-style-type: none"> Ocena studiów przypadków 20% Ocena projektu 30% Ocena zaliczenia pisemnego treści wykładowych 50% 				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym – wykłady Sala komputerowa - ćwiczenia				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Cebrowska T. (2010) (red.): Rachunkowość finansowa i podatkowa, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Gmytrasiewicz M. (2008): Rachunkowość Podstawowe założenia i zasady, Wyd. Difin, Warszawa. Górską-Warsewicz H. (2008): Rachunkowość i finanse w gastronomii, Wyd. Format AB, Warszawa. Górską-Warsewicz H. (2011): Rachunkowość w gastronomii, WSiP, Warszawa. Nowak E. (2011): Rachunkowość. Kurs podstawowy, PWE, Warszawa. Sawicki K. (2009) (red.): Podstawy rachunkowości, PWE, 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:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

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 o rachunkowości w przedsiębiorstwie sektora żywnościowego	K_W02
02_W	zna zasady ewidencjonowania operacji gospodarczych	K_W02
03_W	zna elementy bilansu, rachunku zysków i strat oraz sprawozdania z przepływu środków pieniężnych	K_W02
04_U	umie przygotować wystąpienie ustne w języku polskim dotyczące oceny zjawisk ekonomicznych objętych zakresem rachunkowości	K_U15
05_U	umie identyfikować przychody i koszty w przedsiębiorstwie oraz ich wpływ na wynik finansowy oraz stan majątku i kapitałów	K_U17
06_K	współdziała i pracuje w grupie oraz koordynuje jej działalność	K_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Psychologia żywienia			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutrition Psychology				
Kierunek studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr Magdalena Piłska				
Prowadzący zajęcia:	Dr Magdalena Piłska				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Badań Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr: 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami psychologii, zjawiskami i procesami psychicznymi, które determinują zachowania żywieniowe człowieka. Celem przedmiotu jest również zapoznanie studentów z uwarunkowaniami, rodzajami i charakterystyką zaburzeń odżywiania.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja, prezentacja multimedialna				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Rodzaje psychologicznych uwarunkowań zachowań żywieniowych. Typologia zachowań żywieniowych. Rola procesu uczenia się w warunkowaniu zachowań żywieniowych. Regulacja zachowań żywieniowych przez motyw i potrzeby. Stany emocjonalne i nastrój a zachowania żywieniowe. Wpływ kontaktów międzyludzkich oraz postrzegania własnego ciała na zachowania żywieniowe. Wpływ cech osobowości i temperamentu na zachowania żywieniowe. Specyficzne i niespecyficzne zaburzenia odżywiania. Psychiczne i społeczne aspekty otyłości dorosłych i dzieci.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W – zna różne rodzaje zachowań żywieniowych 02_W – zna czynniki odpowiedzialne za prawidłowe i nieprawidłowe zachowania żywieniowe	03_U – wyjaśnia specyfikę funkcjonowania osoby cierpiącej na zaburzenia odżywiania 04_U – analizuje psychiczne skutki powstawania otyłości 05_K - rozumie potrzebę stałego dokształcania z zakresu psychologii żywienia			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W - egzamin pisemny, 03_U, 04_U, 05_K - praca pisemna (esej)				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Formularze egzaminacyjne z oceną Prace pisemne				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny – 50%, Praca pisemna (esej) – 50%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>1.Ogden J. (2011): Psychologia odżywiania się. Od zdrowych do zaburzonych zachowań żywieniowych. Wyd. UJ, Kraków</p> <p>2.Piłska M., Jeżewska-Zychowicz M., (2008): Psychologia żywienia – wybrane zagadnienia. Wyd. SGGW, Warszawa.</p> <p>3.Jeżewska-Zychowicz M., (2007): Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania. Wyd. SGGW, Warszawa.</p> <p>4.Jeżewska-Zychowicz M., Piłska M., (2007): Postawy względem żywności i żywienia. Wybrane aspekty teoretyczne i metodyczne. Wyd. SGGW Warszawa.</p> <p>5.Niewiadomska I., Kulik A., Hajduk A. (2005): Jedzenie. Wyd. KUL, Lublin.</p> <p>6.Ogińska-Bulik N. (2004):. Psychologia nadmiernego jedzenia. Wyd. Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź.</p>				
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:	57h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna różne rodzaje zachowań żywieniowych	K_W02
02_W	zna czynniki odpowiedzialne za prawidłowe i nieprawidłowe zachowania żywieniowe	K_W02
03_U	wyjaśnia specyfikę funkcjonowania osoby cierpiącej na zaburzenia odżywiania	K_U06
04_U	analizuje psychiczne skutki powstawania otyłości	K_U06
05_K	rozumie potrzebę stałego doksztalcania z zakresu psychologii żywienia	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:		
Nazwa przedmiotu:	Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwami żywnościowymi			ECTS	4	
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Organisation and management of food enterprises					
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności					
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Krystyna Rejman					
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji					
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Wyżywienia Ludności					
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji					
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I, rok III	c) niestacjonarne			
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	jęz. wykładowy: polski				
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy z zakresu organizacji i zarządzania przedsiębiorstwami funkcjonującymi w sektorze żywnościowym oraz kształtowanie umiejętności analizy różnych aspektów organizacji i funkcjonowania tych przedsiębiorstw w otoczeniu konkurencyjnym i innowacyjnym.					
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 16; b) ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 8;					
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej Ćwiczenia: praca w grupach, projekt zespołowy.					
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Główne definicje i wprowadzenie w problematykę przedmiotu. Analiza makrootoczenia i otoczenia konkurencyjnego. Planowanie działalności oraz modele decyzyjne. Zarządzanie strategiczne oraz metody analizy. Zarządzanie zasobami ludzkimi. Źródła władzy i wpływów, przywództwo i style kierowania. Konflikty i negocjacje w organizacji. Kierowanie rozwojem organizacji. Innowacje w przedsiębiorstwach żywnościowych. Majątek przedsiębiorstwa, gospodarka finansowa oraz analiza kosztów.</p> <p>Ćwiczenia: Formy organizacyjno-prawne i struktury organizacyjne. Strategiczna diagnoza otoczenia. Kultura organizacyjna, komunikacja i negocjacje. Badanie rynku produktów żywnościowych dla potrzeb przedsiębiorstwa.</p>					
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-					
Założenia wstępne:	Ogólna znajomość zagadnień gospodarki rynkowej.					
Efekty kształcenia ¹⁸⁾ :	01_W – ma ogólną wiedzę dotyczącą specyfiki, organizacji oraz uwarunkowań działalności przedsiębiorstw żywnościowych	02_W – ma podstawową wiedzę z zakresu nowoczesnego zarządzania przedsiębiorstwami żywnościowymi oraz dotyczącą głównych składowych procesów zarządzania	03_U – informacji pochodzących z różnych źródeł i służących do oceny organizacji, zarządzania i ekonomiki przedsiębiorstw żywnościowych	04_U – posiada umiejętność identyfikacji szans i zagrożeń dla działalności przedsiębiorstw żywnościowych w różnych obszarach funkcjonowania	05_K – potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role	06_K – potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – zaliczenie pisemne 03_U, 04_U, 05_K, 06_K – pisemne zaliczenie treści ćwiczeniowych oraz prezentacja projektu zespołowego					
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Wydruki projektów zespołowych, ocenione testy zaliczeniowe z części ćwiczeniowej i testy z wykładowej oraz protokół końcowy zaliczenia.					
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena wykonania i prezentacji projektu zespołowego – 20% Ocena zaliczenia pisemnego treści ćwiczeniowych – 30% Ocena zaliczenia pisemnego treści wykładowych – 50%					
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym					
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Koźmiński A., Jemielniak D. (2008): Zarządzanie od podstaw. Wyd. Akad. i Prof., Warszawa. Koźmiński A., Piotrowski W. (red.) (2010): Zarządzanie, Teoria i Praktyka. Wyd. Nauk. PWN, Warszawa. Kowrygo B., Górka-Warsewicz H., Świątkowska M. (2008): Podstawy organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa. Kozielski R. (2013): Biznes nowych możliwości. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa. Sudoł S. (2006): Przedsiębiorstwo. Podstawy nauki o przedsiębiorstwie. Zarządzanie przedsiębiorstwem. PWE, Warszawa. 					
UWAGI:						

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma ogólną wiedzę dotyczącą specyfiki, organizacji oraz uwarunkowań działalności przedsiębiorstw żywnościowych	K_W02
02_W	ma podstawową wiedzę z zakresu nowoczesnego zarządzania przedsiębiorstwami żywnościowymi oraz dotyczącą głównych składowych procesów zarządzania	K_W02
03_U	posiada umiejętność wyszukiwania, zrozumienia, analizy i wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł i służących do oceny organizacji, zarządzania i ekonomiki przedsiębiorstw żywnościowych	K_U01
04_U	posiada umiejętność identyfikacji szans i zagrożeń dla działalności przedsiębiorstw żywnościowych w różnych obszarach funkcjonowania	K_U17
05_K	potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role	K_K02
06_K	potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy	K_K06

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Podstawy marketingu			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Basics of Marketing				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Maria Jeznach				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Maria Jeznach				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Zakład Badań Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie studentom podstawowej wiedzy z zakresu marketingu. Zapoznanie studentów z celami, funkcją i zadaniami marketingu.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, Praca samodzielna studenta: zadania problemowe dotyczące produktu, opakowania, ceny, reklamy, promocji				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Pojęcie marketingu. Orientacja marketingowa w porównaniu z orientacją produkcyjną i sprzedażową. Zasady i funkcje marketingu. Sektorowe uwarunkowania marketingu (marketing dóbr konsumpcyjnych, dóbr produkcyjnych, usług). Otoczenie marketingowe. Profil zachowania konsumenta. Kompozycja marketingowa – marketing mix. Produkt, marketingowa koncepcja produktu, klasyfikacja produktów, fazy cyklu życia produktu. Cena, strategia cen, kierunki i formy polityki cen. Dystrybucja, pojęcie, funkcje i rodzaje kanałów dystrybucji. Pośrednicy w kanałach dystrybucji. Promocja, strategia promocji, reklama (rodzaje nośników i kryteria ich wyboru), aktywizacja sprzedaży, sprzedaż osobista, promocja dodatkowa, public relations, sponsoring.</p> <p>Cwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Student zna podstawy ekonomii, rynek żywnościowy i podmioty na nim działające				
Efekty kształcenia:	01_W – ma ogólną wiedzę dotyczącą marketingu 02_W – zna istotę i charakteryzuje specyfikę marketingowych działań	03_U – umie wyszukiwać, analizować i interpretować dane dotyczące marketingu 04_K – potrafi współpracować w grupie			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_K – zaliczenie pisemne w formie testu, w tym pytań problemowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia pisemnego – testu (wykłady-archiwizowane w formie papierowej lub elektronicznej), ocenione prace studentów				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia treści wykładowych – 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Jeznach M. (red.) (2007): Podstawy marketingu żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. Kotler P., Keller K. L., (2012): Marketing. Wyd. Rebis, Poznań. Rudnicki L. (2012): Zachowania konsumentów na rynku. PWE, Warszawa Altkorn J. (red.) (2000): Podstawy marketingu. Instytut Marketingu, Kraków. Michalski E. (2003): Marketing. Podręcznik akademicki. PWN, Warszawa. Garbarski L., Rutkowski I., Wrzosek W. (1996): Marketing. PWE, Warszawa. Kotler P., Armstrong G., Saunders J., Wong V. (2002) Marketing. Podręcznik europejski. PWE, Warszawa. Kramer T. (1996): Podstawy marketingu. PWE, Warszawa. Mruk H., Pilarczyk B., Sojkin B., Szulce H. (1999): Podstawy marketingu. Wyd. AE, Poznań 				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma ogólną wiedzę dotyczącą marketingu	K_W07
02_W	zna istotę i charakteryzuje specyfikę marketingowych działań	K_W16
03_U	umie wyszukiwać, analizować i interpretować dane dotyczące marketingu	K_U01
04_K	potrafi współpracować w grupie	K_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Genetyka ogólna			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	General genetics				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Kinga Boruszewska				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Kinga Boruszewska				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie wiedzy z zakresu genetyki ogólnej, molekularnej, populacyjnej, medycznej i genetyki człowieka, oraz nauk pokrewnych, tj.: farmakogenetyki, nutrigenetyki, ekogenetyki. Dostarczenie wiedzy ułatwiającej zrozumienie zagadnień o zmienności i dziedziczności cech u istot żywych oraz dającej podstawy do zrozumienia treści i znaczenia zagadnień związanych z zastosowaniem inżynierii genetycznej w produkcji żywności.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 8;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z użyciem materiałów audiowizualnych.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Historia rozwoju genetyki, jej znaczenie dla człowieka i praktyczne zastosowania. Molekularne podstawy genetyki (kwasy nukleinowe – budowa i funkcje, replikacja DNA, transkrypcja, kod genetyczny, translacja). Zmienność i mutacje (Uszkodzenia i naprawa DNA. Czynniki mutagenne. Rekombinacja). Organizacja genomu (jądrowego i mitochondrialnego), struktura genów prokariotycznych i eukariotycznych. Metody badań genomu. Mechanizmy dziedziczenia – fenotyp ↔ genotyp (prawa Mendla, współdziałanie genów). Farmakogenetyka, nutrigenetyka i ekogenetyka. Podstawy inżynierii genetycznej.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Biologia, Anatomia człowieka, Biochemia ogólna i żywności				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o budowie i funkcjonowaniu komórki oraz wiedza z następujących dziedzin: biologii i chemii.				
Efekty kształcenia:	01_W - ma wiedzę o mechanizmach dziedziczenia w układzie zależności: fenotyp-genotyp-środowisko 02_W - ma wiedzę z zakresu molekularnych podstaw genetyki, oraz o metodach, narzędziach i technikach inżynierii genetycznej wykorzystywanych m.in. w medycynie, rolnictwie i biotechnologii 03_U - ma umiejętność prawidłowego zastosowania doboru genów do analizy na podstawie biochemicznych podstaw choroby oraz umiejętność rozpoznania problemu złożoności modelowych chorób dziedzicznych i nowotworowych w aspekcie genetycznym i środowiskowym	04_U - ma umiejętność interpretacji wyników badań genetycznych 05_K – prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu, w tym dotyczące żywności potencjalnie niebezpiecznej dla zdrowia otrzymanej w wyniku celowych lub nieświadomych działań inżynierskich			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_KU, 05_K - zaliczenie pisemne				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen które student uzyskał w ramach zaliczenia pisemnego				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia pisemnego - 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
1. Drewa G., Ferenc T. (red.) (2011): Genetyka medyczna. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław.					
2. Brown T.A., Węgleński P. (red.) (2009): Genomy. Wyd. PWN, Warszawa.					
3. Węgleński P. (2006): Genetyka molekularna. Wyd. PWN, Warszawa					
4. Bal J. (2008): Biologia molekularna w medycynie. Elementy genetyki klinicznej. Wyd. PWN, Warszawa.					
5. Sadakierska-Chudy A., Dąbrowska G., Goc A. (2004): Genetyka ogólna. Skrypt do ćwiczeń dla studentów biologii. Wyd. UMK, Toruń.					
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:	27 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę o mechanizmach dziedziczenia w układzie zależności: fenotyp-genotyp-środowisko	K_W01, K_W11
02_W	ma wiedzę z zakresu molekularnych podstaw genetyki, oraz o metodach, narzędziach i technikach inżynierii genetycznej wykorzystywanych m.in. w medycynie, rolnictwie i biotechnologii	K_W01, K_W04, K_W05, K_W12
03_U	ma umiejętność prawidłowego zastosowania doboru genów do analizy na podstawie biochemicznych podstaw choroby oraz umiejętność rozpoznania problemu złożoności modelowych chorób dziedzicznych i nowotworowych w aspekcie genetycznym i środowiskowym	K_U01, K_U03, K_U10
04_U	ma umiejętność interpretacji wyników badań genetycznych	K_U10
05_K	prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu, w tym dotyczące żywności potencjalnie niebezpiecznej dla zdrowia otrzymanej w wyniku celowych lub nieświadomych działań inżynierskich	K_K04

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Ocena żywienia			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutrition assessment				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Jadwiga Hamułka, prof. nadzw. SGGW				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywności Człowieka, Zakładu Oceny Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Człowieka; Zakład Oceny Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie wiedzy o podstawowych zasadach i instrumentarium badawczym dotyczącym określenia sposobu żywienia, spożycia produktów i składników pokarmowych oraz stanu odżywienia organizmu. Rozumienie zależności między spożyciem żywności a stanem odżywienia. Poznanie narzędzi badawczych dla oceny tych zależności.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16; b) ćwiczenia; liczba godzin 24;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej Ćwiczenia: ćwiczenia projektowe, opracowanie zadania problemowego, dyskusja				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Podstawowe pojęcia i definicje z zakresu oceny żywienia. Spożycie żywności - metody badań, biomarkery spożycia, interpretacja wyników, źródła błędów. Sposób żywienia – charakterystyka metod ilościowych i jakościowych, zasady wyboru metody, walidacja metod, wartości referencyjne. Ocena prawidłowości spożycia w ujęciu indywidualnym i grupowym, źródła i przyczyny błędów w badaniach sposobu żywienia. Zalecenia żywieniowe dla różnych grup populacyjnych oraz możliwości ich zastosowania do oceny żywienia. Stan odżywienia – definicja, podział metod, uwarunkowania. Charakterystyka metod antropometrycznych, ogólnolekarskich i biochemicznych wykorzystywanych do oceny stanu odżywienia na poziomie indywidualnym i grup populacyjnych, możliwości i ograniczenia ich stosowania. Materiał biologiczny wykorzystywany w badaniach stanu odżywienia. Biomarkery stanu odżywienia wybranymi składnikami odżywczymi (makroskładniki, wybrane witaminy i składniki mineralne). Najważniejsze błędy w sposobie żywienia i niedobory żywieniowe występujące w Polsce.</p> <p>Ćwiczenia: Poznanie wybranych metod oceny sposobu żywienia (wywiad 24-h, częstotliwość spożycia, bieżące notowanie) oraz opracowanie narzędzi badawczych wykorzystywanych w badaniach sposobu żywienia. Wykorzystanie wybranych wskaźników do jakościowej oceny własnego sposobu żywienia. Obliczanie wartości odżywczej racji pokarmowej z zastosowaniem programu komputerowego. Ocena spożycia makroskładników, wybranych witamin i składników mineralnych, elektrolitów, soli oraz wody z zastosowaniem aktualnie obowiązujących wartości referencyjnych. Ocena sposobu żywienia na poziomie grupowym. Ocena stanu odżywienia za pomocą wybranych wskaźników antropometrycznych.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość funkcjonowania organizmu, zapotrzebowania na składniki pokarmowe, znajomość norm żywienia.				
Efekty kształcenia:	01_W – zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych 02_U – umie ocenić sposób żywienia z wykorzystaniem aktualnych wartości referencyjnych 03_U – umie ocenić stan odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych	04_K – rozumie znaczenia niedoborów i nadmiarów pokarmowych dla zdrowia człowieka 05_K – rozumie konieczność prowadzenia oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia w społeczeństwie			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U, 04_K, 05_K – egzamin pisemny (wykłady) i kolokwia pisemne (ćwiczenia); pytania testowe i problemowe 02_U, 03_U – obserwacja aktywności na zajęciach; sprawozdania grupowe				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen z egzaminu, kolokwiów; pytania na egzamin, kolokwia, sprawozdania grupowe				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego - 50% Ocena z ćwiczeń – 50%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Gronowska-Senger A. (2013): Zarys oceny żywienia. Wyd. SGGW, Warszawa. Gronowska-Senger A. (2013): Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Komitet Nauk o Żywieniu Człowieka PAN, Warszawa. Jarosz M. (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej - nowelizacja. IŻŻ, Warszawa. Gawęcki J. (red.) (2010): Żywność Człowieka. Podstawy nauk o żywieniu. Wyd. PWN, Warszawa. Gawęcki J., Roszkowski W. (2011): Od norm żywieniowych do marketingu żywności. Wyd. UP. Poznań. Gibson R.S. (2005): Principles of Nutritional Assessment. Oxford University Press, New York, Oxford. 				

<p>7. Kułaga Z. i wsp. (2015): Siatki centylowe dla oceny wzrastania i stanu odżywienia polskich dzieci i młodzieży od urodzenia do 18 roku życia. <i>Standardy Medyczne. Pediatria</i> 1, 119-134.</p> <p>8. Roszkowski W. (red.) (2005): <i>Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń</i>. Wyd. SGGW, Warszawa.</p> <p>9. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.</p>
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.:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych	K_W12, K_W15
02_U	umie ocenić sposób żywienia z wykorzystaniem aktualnych wartości referencyjnych	K_U01, K_U04, K_U09
03_U	umie ocenić stan odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych	K_U01, K_U04, K_U09
04_K	rozumie znaczenia niedoborów i nadmiarów pokarmowych dla zdrowia człowieka	K_K08, K_K11
05_K	rozumie konieczności prowadzenia oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia w społeczeństwie	K_K08

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Język angielski			ECTS	3
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 Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: angielski			
Założenia i cele przedmiotu:	Opanowanie języka angielskiego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem angielskim w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	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):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość języka angielskiego zgodnie z założeniami.				
Efekty kształcenia:	01_W – zna słownictwo i struktury językowe 02_U – rozumie wypowiedzi angielskojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów 03_U – potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 04_U – rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	05_U – potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2 06_K – rozumie potrzebę pogłębienia wiedzy dotyczącej języka angielskiego			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U, 04_U, 05_U, 06_K – ocena bieżąca i kolokwium / praca pisemna / prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych Egzamin pisemny				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Egzamin pisemny				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 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:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna słownictwo i struktury językowe	K_W01
02_U	rozumie wypowiedzi angielskojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	K_U15, K_U16
03_U	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U16
04_U	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U14, K_U16
05_U	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U16
06_K	rozumie potrzebę pogłębiania wiedzy dotyczącej języka angielskiego	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Język francuski			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	French as a foreign language				
Kierunek studiów:	Żywnie 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) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: francuski			
Założenia i cele przedmiotu:	Opanowanie języka francuskiego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem francuskim w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia 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):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość języka zgodnie z założeniami.				
Efekty kształcenia:	01_W – zna słownictwo i struktury językowe 02_U – rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów 03_U – potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 04_U – rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2		05_U – potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2 06_K – rozumie potrzebę pogłębiania wiedzy dotyczącej języka francuskiego		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U, 04_U, 05_U, 06_K – ocena bieżąca i kolokwium / praca pisemna / prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Egzamin pisemny				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Poisson-Quinton Sylvie, Festival 2, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2005 Poisson-Quinton Sylvie, Festival 3, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2007 Robert Paul, Le Petit Robert de la langue française, LR 2006 Aküz Anne, Bazelle-Shamaei Bernadette, Bonenfant Joëlle, Exercices de grammaire en contexte, niveau intermédiaire Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce specjalistycznej związanej z kierunkiem studiów. 				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna słownictwo i struktury językowe	K_W01
02_U	rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	K_U15, K_U16
03_U	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U16
04_U	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U14, K_U16
05_U	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U16
06_K	rozumie potrzebę pogłębiania wiedzy dotyczącej języka francuskiego	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (syllabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Język niemiecki			ECTS	3
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) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: niemiecki			
Założenia i cele przedmiotu:	Opanowanie języka niemieckiego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywnie posługiwanie się językiem niemieckim w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia 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):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość języka niemieckiego zgodnie z założeniami.				
Efekty kształcenia:	01_W – zna słownictwo i struktury językowe 02_U – rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów 03_U – potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 04_U – rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2		05_U – potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2 06_K – rozumie potrzebę pogłębienia wiedzy dotyczącej języka niemieckiego		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U, 04_U, 05_U, 06_K – ocena bieżąca i kolokwium / praca pisemna / prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Egzamin pisemny				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Demme S., Funk H., Kuhn Ch. Studio d B2, Cornelsen 2. Helbig Gerhard, Buscha Joachim, Übungsgrammatik Deutsch, Langenscheidt 2013 3. Wahrig Grosswörterbuch Deutsch als Fremdsprache, PWN 4. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce specjalistycznej związanej z kierunkiem studiów.				
UWAGI					

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna słownictwo i struktury językowe	K_W01
02_U	rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	K_U15, K_U16
03_U	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U16
04_U	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U14, K_U16
05_U	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U16
06_K	rozumie potrzebę pogłębiania wiedzy dotyczącej języka niemieckiego	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Język rosyjski			ECTS	3
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) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: rosyjski			
Założenia i cele przedmiotu:	Opanowanie języka rosyjskiego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem rosyjskim 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):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość języka zgodnie z założeniami.				
Efekty kształcenia:	01_W – zna słownictwo i struktury językowe potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 02_U – rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów 03_U – potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	04_U – rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2 05_U – potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2 06_K – rozumie potrzebę pogłębiania wiedzy dotyczącej języka rosyjskiego			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U, 04_U, 05_U, 06_K – ocena bieżąca i kolokwium / praca pisemna / prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Egzamin pisemny				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna słownictwo i struktury językowe	K_W01
02_U	rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	K_U15, K_U16
03_U	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U16
04_U	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U14, K_U16
05_U	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U16
06_K	rozumie potrzebę pogłębiania wiedzy dotyczącej języka rosyjskiego	K_K01