

Nazwa zajęć:	<b>Żywnienie człowieka I</b>	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Human nutrition I</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 st.
Forma studiów:	<input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-ZC-1Z-04L-23_20</b>

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>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 przedmiotu żywnienie człowieka II, podstaw dietetyki, racjonalizacja żywienia, edukacji żywieniowej oraz epidemiologii żywieniowej z elementami metodologii badań.</p> <p><b>Wykłady:</b> Charakterystyka ogólna przedmiotu, podstawowe pojęcia i definicje. Charakterystyka norm żywienia i ich wykorzystanie. 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.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> 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. Charakterystyka 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. Określenie i ocena spożycia wody w wybranej grupie populacyjnej. Ocena potencjalnego wpływu spożywanych pokarmów na równowagę kwasowo-zasadową organizmu.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 21 b) ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 21		
Metody dydaktyczne:	Wykład, wykład problemowy, ćwiczenia audytoryjne w 3-4 osobowych zespołach, prezentacje multimedialne, dyskusja, ćwiczenia projektowe, ćwiczenia terenowe		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość podstawowych reakcji chemicznych i biochemicznych w organizmie żywym, znajomość budowy układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania składników pokarmowych		
Efekty uczenia się:	<b>Wiedza:</b> W1 – zna i rozumie rolę składników pokarmowych w funkcjonowaniu organizmu, w tym zapotrzebowanie na nie W2 – ma i rozumie wiedzę o wartości energetycznej i odżywczej pożywienia, głównych źródłach składników odżywczych w diecie i ich wpływie na zdrowie	<b>Umiejętności:</b> U1 – potrafi pozyskiwać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym z norm żywieniowych oraz tabel wartości odżywczej żywności U2 – potrafi ocenić wartość energetyczną i odżywczą produktów spożywczych oraz określić ich wpływ na funkcjonowanie i zdrowie organizmu	<b>Kompetencje:</b> K1 – jest gotów do pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywienia człowieka przez całe życie oraz przestrzegania etyki zawodowej
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny z treści wykładowych Ćwiczenia: kolokwia pisemne z ćwiczeń, obserwacja w trakcie zajęć, sprawozdania z ćwiczeń		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	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:	Ocena egzaminu – 50%, ocena ćwiczeń – 50%, w tym ocena kolokwium – 45%, ocena sprawozdań zamieszczonych w zeszytach studentów – 5%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala dydaktyczna wyposażona w sprzęt audiowizualny		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Roszkowski W. (red.) (2005): Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K. (2005): Tabele wartości odżywczej żywności. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 3. Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 4. Jarosz M., (red.) (2017): Normy żywienia dla populacji polskiej. Wyd. I, Warszawa. 5. Grzymisławski M., Gawęcki J., (red.) (2010): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.			

6.Gertig H., Gawęcki J. (2008): Słownik terminologiczny. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.  
7.Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.

UWAGI

Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy, ...), liczba godzin 5

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,9 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie rolę składników pokarmowych w funkcjonowaniu organizmu, w tym zapotrzebowanie na nie	K_W01	3
Wiedza – W2	Ma i rozumie wiedzę o wartości energetycznej i odżywczej pożywienia, głównych źródłach składników odżywczych w diecie i ich wpływie na zdrowie	K_W01, K_W04	3, 2
Umiejętności – U1	Potrafi pozyskiwać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym z norm żywieniowych oraz tabel wartości odżywczej żywności	K_U01	2
Umiejętności – U2	Potrafi ocenić wartość energetyczną i odżywczą produktów spożywczych oraz określić ich wpływ na funkcjonowanie i zdrowie organizmu	K_U02	2
Kompetencje – K1	Jest gotów do pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywienia człowieka przez całe życie oraz przestrzegania etyki zawodowej	K_K05	3

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Ogólna technologia żywności</b>	<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Basics of food technology</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 st.		
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy:	<b>ZCZ-ZC-1Z-04L-24_20</b>

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>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.</p> <p><b>Wykłady:</b> Wprowadzenie do technologii żywności – podstawowe definicje, baza surowcowa, produkcja, przetwórstwo. Woda, jako składnik żywności oraz surowiec wykorzystywany w przemyśle. Produkty spożywcze i ich jakość. Podstawowe procesy w technologii żywności – procesy mechaniczne. Procesy termiczne w technologii żywności – część I: chłodzenie i zamrażanie. Procesy termiczne w technologii żywności – część II: pasteryzacja i sterylizacja. Operacje dyfuzyjne w technologii żywności. Procesy membranowe w technologii żywności. Procesy chemiczne i fizykochemiczne technologii żywności. Procesy biochemiczne w technologii żywności – część I – fermentacja. Procesy biochemiczne w technologii żywności – część II – procesy enzymatyczne. Technologie pozyskiwania i kapsułkowania aromatów i związków bioaktywnych. Dodatki do żywności i ich zastosowanie.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Obróbka cieplna surowców. Pasteryzacja i sterylizacja. Wirowanie i homogenizacja, emulsje. Procesy biochemiczne - zastosowanie enzymów. Ocena przydatności technologicznej mąki do produkcji makaronu. Właściwości zagęszczające hydrokoloidów polisacharydowych. Analiza wpływu procesów technologicznych na wydajność, jakość i produktu – prezentacja i dyskusja wyników uzyskanych w trakcie ćwiczeń technologicznych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14 b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 21		
Metody dydaktyczne:	Wykład, doświadczenie/ eksperyment; rozwiązywanie problemu; dyskusja wyników eksperymentu;		
Wymagania formalne i 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 uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie procesy dotyczące technologii przetwarzania i utrwalania surowców W2 – zna i rozumie procesy dotyczące wpływu technologii przetwarzania na jakość i wartość odżywczą produktu	Umiejętności: U1 – potrafi dobierać surowce, technologie przetwarzania w celu zachowania jakości produktów po procesie i w trakcie przechowywania	Kompetencje: K1 – jest gotów planować pracę w zespole z podziałem na różne role
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Kolokwia pisemne (ćwiczenia) i zaliczenie pisemne (wykłady) Przygotowywanie projektu w zespole: opracowywanie sprawozdań zawierających wyniki badań laboratoryjnych własnych eksperymentów przeprowadzanych przez studentów i ocena punktowa umiejętności interpretacji tych wyników.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium, sprawozdań i zaliczenia części wykładowej przedmiotu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z zaliczenia egzaminu pisemnego treści wykładowych - 50% Ocena z zaliczenia treści ćwiczeniowych - 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; laboratorium;		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Bednarski W. (red.) (1990): Ogólna technologia żywności Wyd. ART, Olsztyn; 2. Czapski J., Grajek W., Pospiech E. (1999). Surowce, technologia i dodatki a jakość Żywności. Wyd. AR Poznań; Hajduk E. (red.) (2001): Ogólna technologia żywności. Wyd. Akademia Rolnicza, Kraków; 3. Lewicki P., (2006): Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego. Wyd. WNT Warszawa; Narębska A. (1997): Membrany i membranowe techniki rozdziału. Wyd. UMK, Toruń; 4. Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A. (2006): Ogólna Technologia Żywności. WNT, Warszawa; Konarzewska M. (2014): Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Gastronomia. Tom II. WSZiP. Warszawa;		

5. Procner A. (2000): Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. WSiP Warszawa; Sikorski Z. (1996): Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności. WNT. Warszawa;
6. Zalewski S. (1997): Podstawy technologii gastronomicznej. WNT. Warszawa.
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 6

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie procesy dotyczące technologii przetwarzania i utrwalania surowców	K_W02	2
Wiedza – W2	Zna i rozumie procesy dotyczące wpływu technologii przetwarzania na jakość i wartość odżywczą produktu	K_W03	2
Umiejętności – U1	Potrafi dobierać surowce, technologie przetwarzania w celu zachowania jakości produktów po procesie i w trakcie przechowywania	K_U01	2
Kompetencje – K1	Jest gotów planować pracę w zespole z podziałem na różne role	K_K01	2

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Higiena żywności</b>	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Food hygiene</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 st.		
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-04L-25_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu higieny produkcji żywności rozumianej jako tworzenie warunków do produkcji wyrobów o odpowiedniej jakości zdrowotnej tzn. bezpiecznych z punktu widzenia zdrowia konsumenta. Zadaniem jest dostarczenie wiedzy nt. warunków higieny produkcji żywności, zagrożeń zdrowotnych oraz kształtowanie umiejętności opracowywania podstawowej dokumentacji metod i systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego w produkcji żywności (GHP/GMP).</p> <p><b>Wykłady:</b> Pojęcie higieny i higieny żywności. Systemy zagwarantowania bezpieczeństwa i jakości w procesach produkcji żywności. Analiza ryzyka zdrowotnego w łańcuchu żywnościowym. Zanieczyszczenia biologiczne, chemiczne i fizyczne w żywności. Podstawy mikrobiologii prognostycznej. Warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności. 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><b>Ćwiczenia:</b> Środki bakteriostatyczne i bakteriobójcze stosowane w higienie, Prognozowanie mikrobiologiczne, Wpływ parametrów technologiczno-przechowalniczych na jakość mikrobiologiczną produktów żywnościowych, Krajowe i unijne ustawodawstwo żywnościowe, Drobnoustroje patogene występujące w żywności, Ocena stanu higienicznego powierzchni, powietrza i rąk personelu, Dobre Praktyki: Higieniczna i Produkcyjna jako podstawa wdrożenia systemów zapewnienia i zarządzania jakością – indywidualny projekt studenta.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14 b) ćwiczenia laboratoryjne ; liczba godzin 21		
Metody dydaktyczne:	Wykład połączony z dyskusją, ćwiczenia laboratoryjne – eksperyment, indywidualny projekt studencki, konsultacje.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	-		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie na poziomie podstawowym zagadnienia higieny i zagrożeń żywności W2 – zna i rozumie podstawowe metody zapewnienia bezpieczeństwa produkcji żywności	Umiejętności: U1 – potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje dotyczące higieny żywności, pochodzące z rozmaitych źródeł U2 – potrafi rozwiązać zadanie projektowe pracując w zespole pod kierunkiem opiekuna	Kompetencje: K1 – gotów jest do podejmowania odpowiedzialności za wytwarzanie żywności o wysokiej jakości prozdrowotnej K2 – gotów jest zasięgać opinii ekspertów w celu wypracowania optymalnych rozwiązań
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych, Ćwiczenia: kolokwium, ocena eksperymentu w trakcie zajęć, ocena projektu studenckiego (dokumentacja Dobrych praktyk)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne Ćwiczenia: arkusze kolokwiów, protokół ocen z eksperymentów, projekt – dokumentacja GMP/GHP		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwia pisemne – 20%, sprawozdania z eksperymentów laboratoryjnych – 10%, Ocena projektu studenckiego (dokumentacja GMP/GHP) – 40%, egzamin testowy – 30%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sale dydaktyczne i laboratorium		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Kołożyn-Krajewska D.(red), (2019): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2010): Zarządzani e bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. Wyd. C.H.Beck, Warszawa. 3. Rozporządzenie WE 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych. 4. Libudzisz Z., Kowal K., Żakowska Z. (red.) (2007): Mikrobiologia techniczna (tom I i II), Wyd. PWN, Warszawa		
UWAGI	Ćwiczenia w jednostkach 3-godzinnych Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzamin), liczba godzin 5		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza - W1	Zna i rozumie na poziomie podstawowym zagadnienia higieny i zagrożeń żywności	K_W03	3
Wiedza - W2	Zna i rozumie podstawowe metody zapewnienia bezpieczeństwa produkcji żywności	K_W02, K_W07	3, 3
Umiejętności – U1	Potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje dotyczące higieny żywności, pochodzące z rozmaitych źródeł	K_U01	2
Umiejętności – U2	Potrafi rozwiązać zadanie projektowe pracując w zespole pod kierunkiem opiekuna	K_U09	2
Kompetencje – K1	Gotów jest do podejmowania odpowiedzialności za wytwarzanie żywności o wysokiej jakości prozdrowotnej	K_K04	2
Kompetencje – K2	Gotów jest zasięgać opinii ekspertów w celu wypracowania optymalnych rozwiązań	K_K01	2

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Analiza żywności</b>	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Food analysis</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 st.
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
Numer semestru: 4 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni	
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2020/2021 Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-04L-26_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest 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, w tym oceny wartości odżywczej produktów spożywczych.</p> <p><b>Wykłady:</b> Cele i zadania analizy żywności, pojęcia związane z kontrolą żywności (m.in. normy), oceną statystyczną otrzymywanych wyników. Zasady pobierania i przygotowywania próbek do analiz. Ponadto omawiane są wszystkie główne metody chemiczne i instrumentalne oceny zawartości suchej masy, związków azotowych, cukrowców 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><b>Ćwiczenia:</b> Oznaczanie zawartości wody i suchej masy metodą suszenia termicznego oraz destylacji azeotropowej, oznaczenie zawartości cukrów redukujących i ogółem metodą Bertranda, oznaczenie tłuszczu metodą Soxhleta, oznaczenie wapnia, żelaza oraz chlorków metodami kolorymetrycznymi bądź miareczkowymi, oznaczenie witamin wodorozpuszczalnych (witaminy C) metodą fluorymetryczną. Wady i zalety wykonywanych metod. Zasady interpretacji wyników.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14 b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 18		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, doświadczenie/eksperyment (w zespołach 2-osobowych)		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna wiedza nt. własności chemicznych podstawowych składników żywności (organicznych i nieorganicznych), umiejętność pracy w laboratorium.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna metody stosowane w analizie żywności (m.in. metody spektrofotometryczne kolorymetryczne i fluorymetryczne, chromatografii cieczowej i gazowej, atomowej spektrofotometrii absorpcyjnej, fotometrii płomieniowej)	Umiejętności: U1 – potrafi wykonać oznaczenia zawartości wody, białek, tłuszczów, węglowodanów oraz wybranych witamin i związków mineralnych w surowcach, półproduktach, wyrobach gotowych	Kompetencje: K1 – jest gotów do zachowania zasad BHP
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny z treści wykładowych Pisemne kolokwia z ćwiczeń		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne, pisemne kolokwia z ćwiczeń, protokoły ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu – 40% Oceny z kolokwium – 60%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Gronowska-Senger A. (red.) (2018): Analiza żywności. Zbiór ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa.			
2. Krelowska-Kufas M. (1993): Badanie jakości produktów spożywczych. Wyd. PWE, Warszawa.			
3. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B. (2012): Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, PZWL, Warszawa.			
UWAGI			
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 5			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,5 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna metody stosowane w analizie żywności (m.in. metody spektrofotometryczne kolorymetryczne i fluorymetryczne, chromatografii cieczowej i gazowej, atomowej spektrofotometrii absorpcyjnej, fotometrii płomieniowej)	K_W02	2
Umiejętności – U1	Potrafi wykonać oznaczenia zawartości wody, tłuszczów, węglowodanów oraz wybranych witamin i związków mineralnych w surowcach, półproduktach, wyrobach gotowych	K_U02	2
Kompetencje – K1	Jest gotów do zachowania zasad BHP	K_K05	2

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy



Nazwa zajęć:	<b>Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwami żywnościowymi</b>	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Organisation and management of food enterprises</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 st.		
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy:	<b>ZCZ-ZC-1Z-04L-27_20</b>

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy z zakresu organizacji i zarządzania przedsiębiorstwami w odniesieniu do firm z sektora żywnościowego oraz kształtowanie umiejętności analizy różnych aspektów organizacji i funkcjonowania podmiotów gospodarczych w otoczeniu konkurencyjnym.</p> <p><b>Wykłady:</b> Główne pojęcia z obszaru organizacji i zarządzania oraz wprowadzenie w problematykę przedmiotu. Formy organizacyjno-prawne przedsiębiorstw. Majątek przedsiębiorstwa i gospodarka finansowa oraz rachunek, kalkulacja i analiza kosztów. Analiza makrootoczenia i otoczenia konkurencyjnego przedsiębiorstwa. Planowanie działalności biznesowej oraz modele decyzyjne. Zarządzanie strategiczne oraz metody analizy strategicznej. Zarządzanie kapitałem społecznym organizacji. Konflikty i negocjacje w organizacji. Źródła władzy i wpływów, uwarunkowania przywództwa i style kierowania. Innowacje w przedsiębiorstwach żywnościowych. Kierowanie rozwojem organizacji i budowanie przewagi konkurencyjnej przedsiębiorstwa.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Struktury organizacyjne; zakładanie działalności gospodarczej (CEIDG). Strategiczna diagnoza otoczenia organizacji. Analiza strategiczna przedsiębiorstwa - metody portfelowe. Badanie rynku żywności dla potrzeb przedsiębiorstwa. Zachowania człowieka w organizacji i kultura organizacyjna. Zatrudnianie i motywowanie pracowników. Style kierowania. Komunikacja interpersonalna w przedsiębiorstwie. Negocjacje w organizacji. Prezentacja projektów zespołowych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14 b) ćwiczenia; liczba godzin 7		
Metody dydaktyczne:	Wykłady i ćwiczenia z wykorzystaniem multimediów i elementami dyskusji; praca indywidualna (analiza studium przypadku i opracowanie założeń badania w celu rozwiązania problemu organizacji); przygotowanie projektów w zespołach.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ogólna wiedza z zakresu przedsiębiorczości i gospodarki rynkowej		
Efekty uczenia się:	<b>Wiedza:</b> W1 – zna i rozumie zagadnienia organizacji przedsiębiorstw żywnościowych W2 – zna i rozumie podstawowe zagadnienia z zakresu nowoczesnego zarządzania przedsiębiorstwami żywnościowymi oraz dotyczące głównych funkcji procesu zarządzania	<b>Umiejętności:</b> U1 – potrafi wyszukiwać, analizować i wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł służące do oceny organizacji i poszczególnych funkcji zarządzania w przedsiębiorstwach sektora żywnościowego U2 – potrafi identyfikować szanse i zagrożenia dla przedsiębiorstw żywnościowych w różnych obszarach funkcjonowania	<b>Kompetencje:</b> K1 – jest gotów myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy K2 - jest świadomy istoty i funkcji zarządzania przedsiębiorstwem żywnościowym, ma tym samym podstawy do pełnienia ról zawodowych w sposób odpowiedzialny, z uwzględnieniem zasad etyki zawodowej
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny z tematyki wykładów i ćwiczeń. Ćwiczenia: przygotowanie i prezentacja projektu zespołowego, ocena prac indywidualnych.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Ocenione arkusze egzaminacyjne (przykładowe) i protokół egzaminacyjny.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu 60%, ocena projektu zespołowego 30%, ocena pracy indywidualnej 10%.		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna/aula ze sprzętem audiowizualnym.		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Koźmiński A., Jemieliński D.: Zarządzanie od podstaw. Wolters Kluwer Polska, Warszawa 2011. 2. Koźmiński A., Piotrowski W. (red.): Zarządzanie. Teoria i Praktyka. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019. 3. Kowrygo B., Górska-Warsewicz H., Świątkowska M.: Podstawy organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa 2017 (wydanie IV do pobrania ze strony WNoŻCIK) 4. Kozielski R.: Biznes nowych możliwości. Czterolistna koniczyna – nowy paradygmat biznesu. Wolters Kluwer Polska, Warszawa 2013. 5. Sudoł S.: Przedsiębiorstwo. Podstawy nauki o przedsiębiorstwie. Zarządzanie przedsiębiorstwem. PWE, Warszawa 2006.		
UWAGI	Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum: konsultacje, egzamin – liczba godzin 4.		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie zagadnienia organizacji przedsiębiorstw żywnościowych	K_W06, K_W07	1, 1
Wiedza – W2	Zna i rozumie podstawowe zagadnienia z zakresu nowoczesnego zarządzania przedsiębiorstwami żywnościowymi oraz dotyczące głównych funkcji procesu zarządzania	K_W06, K_W07	1, 1
Umiejętności – U1	Potrafi wyszukiwać, analizować i wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł służące do oceny organizacji i poszczególnych funkcji zarządzania w przedsiębiorstwach sektora żywnościowego	K_U01, K_U09	1, 1
Umiejętności – U2	Potrafi identyfikować szanse i zagrożenia dla przedsiębiorstw żywnościowych w różnych obszarach ich funkcjonowania	K_U01, K_U09	1, 1
Kompetencje – K1	Jest gotów myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy	K_K04	1
Kompetencje – K2	Jest świadomy istoty i funkcji zarządzania przedsiębiorstwem żywnościowym, ma tym samym podstawy do pełnienia ról zawodowych w sposób odpowiedzialny, z uwzględnieniem zasad etyki zawodowej	K_K05	1

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Język obcy angielski 2</b>	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	<b>English as a foreign language 2</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: angielski	Poziom studiów: 1 st.		
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy:	<b>ZCZ-ZC-1Z-04L-28_20</b>

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 21		
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Zaliczenie przedmiotu język obcy 1. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 1 dla tego języka.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 – rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe U2 – potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe U3 – rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji U4 – potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	Kompetencje: K1 – gotów jest do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemne kolokwia/streszczenia prezentacji, program wraz z kartą ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium/prezentacja 70%, ocena bieżąca 30%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Upper Intermediate Students Book, National Geographic</li> <li>Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Upper Intermediate Workbook, National Geographic</li> <li>Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Advanced Students Book, National Geographic</li> <li>Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Advanced Workbook, National Geographic</li> <li>Murphy Raymond, English Grammar in Use, Cambridge University Press 2012</li> <li>Longman Dictionary of Contemporary English, Pearson 2014</li> <li>Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.</li> </ol>		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 9		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

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

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Język obcy francuski 2</b>	<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	<b>French as a foreign language 2</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: francuski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-ZC-1Z-04L-28_20</b>

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 21		
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Zaliczenie przedmiotu język obcy 1. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 1 dla tego języka.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 – rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe U2 – potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe U3 – rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji U4 – potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	Kompetencje: K1 – gotów jest do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemne kolokwia/streszczenia prezentacji, program wraz z kartą ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium/prezentacja 70%, ocena bieżąca 30%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Poisson-Quinton Sylvie, Festival 2, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2005</li> <li>Poisson-Quinton Sylvie, Festival 3, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2007</li> <li>Robert Paul, Le Petit Robert de la langue française, LR 2006</li> <li>Aküz Anne, Bazelle-Shamaei Bernadette, Bonenfant Joëlle, Exercices de grammaire en contexte, niveau intermédiaire</li> <li>Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.</li> </ol>		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 9		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

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

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Język obcy niemiecki 2</b>	<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	<b>German as a foreign language 2</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: niemiecki	Poziom studiów: 1 st.		
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy:	<b>ZCZ-ZC-1Z-04L-28_20</b>

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 21		
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Zaliczenie przedmiotu język obcy 1. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 1 dla tego języka.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 – rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe U2 – potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe U3 – rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji U4 – potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	Kompetencje: K1 – gotów jest do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemne kolokwia/streszczenia prezentacji, program wraz z kartą ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium/prezentacja 70%, ocena bieżąca 30%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Demme S., Funk H., Kuhn Ch. Studio d B2, Cornelsen</li> <li>Helbig Gerhard, Buscha Joachim, Übungsgrammatik Deutsch, Langenscheidt 2013</li> <li>Wahrig Grosswörterbuch Deutsch als Fremdsprache, PWN</li> <li>Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.</li> </ol>		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 9		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

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

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy



Nazwa zajęć:	<b>Język obcy rosyjski 2</b>	<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	<b>Russian as a foreign language 2</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: rosyjski	Poziom studiów: 1 st.		
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-ZC-1Z-04L-28_20</b>

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 21		
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Zaliczenie przedmiotu język obcy 1. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 1 dla tego języka.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 – rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe U2 – potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe U3 – rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji U4 – potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	Kompetencje: K1 – gotów jest do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemne kolokwia/streszczenia prezentacji, program wraz z kartą ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium/prezentacja 70%, ocena bieżąca 30%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Esmantova Tatiana, Русский язык 5 элементов учебник уровень B1, Sankt Petersburg 2012</li> <li>Cieplicka Maria, Torzewska Danuta, Русский язык – kompedium tematyczno-leksykalne 2, Poznań 2008</li> <li>Gołubiewa Albina, Kuratczyk Magdalena, Gramatyka języka rosyjskiego z ćwiczeniami PWN, Warszawa 2014</li> <li>Wielki słownik rosyjsko-polski PWN, Warszawa 2013</li> <li>Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.</li> </ol>		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 9		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

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

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Praktyka zawodowa I-1</b>	<b>ECTS</b>	<b>6</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Professional Practice I-1</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 st.		
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy:	<b>ZCZ-ZC-1Z-04L-29_20</b>

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p><b>Praktyka o profilu laboratoryjnym / kontrolnym</b></p> <p>Nabywanie umiejętności wykorzystania wiedzy pozyskanej w czasie studiów w warunkach realiów gospodarczych. Uzyskanie praktycznej wiedzy dotyczącej zasad organizacji i funkcjonowania laboratorium/instytucji działających na rynku badania i kontroli żywności. 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/instytucji. Praktyka pogłębia wiedzę pozyskaną w czasie studiów, łącząc ją z praktycznym jej zastosowaniem, w zakresie kontroli żywności i/lub 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, kontrolą jakości, wykonywaniem pomiarów i analiz, archiwizacją dokumentacji oraz w miarę specyfiki miejsca praktyk, z obsługą klienta.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Zajęcia praktyczne; liczba godzin 160		
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe, objazdowe, obserwacja, indywidualna praca studenta na stanowiskach w wybranych działach instytucji/laboratorium; konsultacje.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza o cechach fizyko – chemicznych i mikrobiologicznych żywności, o jej wartości odżywczej, metodach badania oraz regulacjach prawnych dotyczących żywności.		
Efekty uczenia się:	<p><b>Wiedza:</b></p> <p>W1 – zna i rozumie metody, techniki, narzędzia i technologie wykorzystywane w jednostkach działających w obszarze kontroli jakości żywności i nadzoru sanitarnego.</p>	<p><b>Umiejętności:</b></p> <p>U1 – potrafi wykonywać zadania pod kierunkiem opiekuna w miejscu praktyk.</p> <p>U2 – potrafi podjąć decyzje dotyczące doboru materiałów, technik, narzędzi, technologii stosowanych w ocenie żywności.</p> <p>U3 - ma umiejętność współpracy w grupie, przyjmowania w niej różnych ról w zakresie specyfiki praktyki realizowanej w obszarze badań i kontroli żywności oraz nadzoru sanitarnego.</p>	<p><b>Kompetencje:</b></p> <p>K1 – jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia obowiązków zawodowych i rozumie konieczność pogłębiania wiedzy związanej z wykonywanym zawodem.</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności w formie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Koordynatora ds. praktyk (po zakończeniu praktyki) oraz w oparciu o opinię wystawioną przez opiekuna praktyk.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	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 jej realizację w formularzu „opinia pracodawcy”.		
Miejsce realizacji zajęć:	Instytucje/laboratoria działające na rynku badania i kontroli żywności.		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Aktualne rozporządzenia krajowe i unijne regulujące rynek żywności .		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje) liczba godzin 0,5 h		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>171 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>6,4 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie metody, techniki, narzędzia i technologie wykorzystywane w jednostkach działających w obszarze kontroli jakości żywności i nadzoru sanitarnego	K_W02, K_W03	2, 2
Umiejętności – U1	Potrafi wykonywać zadania pod kierunkiem opiekuna w miejscu praktyk.	K_U04	2
Umiejętności – U2	Potrafi podjąć decyzje dotyczące doboru materiałów, technik, narzędzi, technologii stosowanych w ocenie żywności.	K_U01	2
Umiejętności – U3	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_U09	2
Kompetencje – K1	Jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia obowiązków zawodowych i rozumie konieczność pogłębiania wiedzy związanej z wykonywanym zawodem.	K_K05	2

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Praktyka zawodowa I-2</b>	<b>ECTS</b>	<b>6</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Professional Practice I-2</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 st.		
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy:	<b>ZCZ-ZC-1Z-04L-29_20</b>

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p><b>Praktyka o profilu technologicznym / gastronomicznym</b></p> <p>Nabywanie 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 działających w obszarze obrotu różnorodnymi towarami na rynkach sektora rolno – spożywczego i żywnościowego. 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 zapoznaniu 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.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Zajęcia praktyczne; liczba godzin 160		
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe, objazdowe, obserwacja, indywidualna praca studenta na stanowiskach w wybranych działach przedsiębiorstwa/organizacji/instytucji; konsultacje.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza o procesach technologicznych w przetwórstwie żywności i gastronomii; student zna zagrożenia zdrowotne oraz zasady bezpieczeństwa pracy w kontakcie z żywnością.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – 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).</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi wykonywać zadania pod kierunkiem opiekuna w miejscu praktyk.</p> <p>U2 – potrafi podjąć decyzje dotyczące doboru materiałów, technik, narzędzi, technologii stosowanych w ocenie, produkcji, przechowywaniu i dystrybucji żywności.</p> <p>U3 - ma umiejętność współpracy w grupie oraz przyjmowania w niej różnych ról w zakresie specyfiki realizowanej praktyki technologicznej/gastronomicznej.</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia obowiązków zawodowych i rozumie konieczność pogłębiania wiedzy związanej z wykonywanym zawodem.</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności w formie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Koordynatora ds. praktyk (po zakończeniu praktyki) oraz w oparciu o opinię wystawioną przez opiekuna praktyk.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	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 jej realizację w formularzu „opinia pracodawcy”.		
Miejsce realizacji zajęć:	Przedsiębiorstwa/instytucje/organizacje łańcucha żywnościowego: przetwórstwo żywności, placówki żywienia zamkniętego i zbiorowego, w tym tzw. mała gastronomia, przedsiębiorstwa działających w obszarze obrotu różnorodnymi towarami na rynkach sektora rolno – spożywczego i żywnościowego		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Aktualne rozporządzenia krajowe i unijne regulujące rynek żywności .		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje) liczba godzin 0,5 h		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>171 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>6,4 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	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).	K_W04	2
Umiejętności – U1	Potrafi wykonywać zadania pod kierunkiem opiekuna w miejscu praktyk.	K_U04	2
Umiejętności – U2	Potrafi podjąć decyzje dotyczące doboru materiałów, technik, narzędzi, technologii stosowanych w ocenie, produkcji, przechowywaniu i dystrybucji żywności.	K_U01	2
Umiejętności – U3	Ma umiejętność współpracy w grupie oraz przyjmowania w niej różnych ról w zakresie specyfiki realizowanej praktyki technologicznej/ gastronomicznej.	K_U09	2
Kompetencje – K1	Jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia obowiązków zawodowych i rozumie konieczność pogłębiania wiedzy związanej z wykonywanym zawodem.	K_K05	2

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,