

|                                    |                                    |             |          |
|------------------------------------|------------------------------------|-------------|----------|
| Nazwa zajęć:                       | <b>Żywność człowieka I</b>         | <b>ECTS</b> | <b>4</b> |
| Tłumaczenie nazwy na j. angielski: | <b>Human nutrition I</b>           |             |          |
| Zajęcia dla kierunku studiów:      | Żywność człowieka i ocena żywności |             |          |

|  |   |                       |  |
|--|---|-----------------------|--|
| Język wykładowy: polski  |   | Poziom studiów: 1 st. |  |
| Forma studiów:<br><input type="checkbox"/> stacjonarne<br><input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne | Status zajęć:<br><input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe<br><input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru | Numer semestru: 4     | <input type="checkbox"/> semestr zimowy<br><input checked="" type="checkbox"/> semestr letni |
| Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):  |   | <b>2019/2020</b>      | Numer katalogowy: <b>ZCZ-ZC-1Z-04L-23_19</b>   |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| Koordinator zajęć:                                   | Dr inż. Marta Jeruszka-Bielak   |  |   |
| Prowadzący zajęcia:                                  | Pracownicy Katedry Żywności Człowieka   |  |   |
| Jednostka realizująca:                               | Katedra Żywności Człowieka  |  |   |
| Jednostka zlecająca:                                 | Wydział Żywności 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 żywność 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<br>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><br>W1 – zna i rozumie rolę składników pokarmowych w funkcjonowaniu organizmu, w tym zapotrzebowanie na nie<br>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><br>U1 – potrafi pozyskiwać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym z norm żywieniowych oraz tabel wartości odżywczej żywności<br>U2 – potrafi ocenić wartość energetyczną i odżywczą produktów spożywczych oraz określić ich wpływ na funkcjonowanie i zdrowie organizmu | <b>Kompetencje:</b><br>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<br>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 kolokwiów – 45%, ocena sprawozdań zamieszczonych w zeszytach studentów – 5%  |  |   |
| Miejsce realizacji zajęć:                            | Sala wykładowa, sala dydaktyczna wyposażona w sprzęt audiowizualny  |  |   |

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

- Roszkowski W. (red.) (2005): Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa.
- Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K. (2005): Tabele wartości odżywczej żywności. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.
- Gawęcki J. (red.) (2010): Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
- Jarosz M., (red.) (2017): Normy żywienia dla populacji polskiej. Wyd. I, Warszawa.
- Grzymisławski M., Gawęcki J., (red.) (2010): Żywność 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): Żywnie 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:                       | Ogólna technologia żywności          | ECTS | 4 |
| Tłumaczenie nazwy na j. angielski: | Basics of food technology            |      |   |
| Zajęcia dla kierunku studiów:      | Żywnienie człowieka i ocena żywności |      |   |

|  |   |                       |  |
|--|---|-----------------------|--|
| Język wykładowy: polski  |   | Poziom studiów: 1 st. |  |
| Forma studiów:<br><input type="checkbox"/> stacjonarne<br><input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne | Status zajęć:<br><input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe<br><input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru | Numer semestru: 4     | <input type="checkbox"/> semestr zimowy<br><input checked="" type="checkbox"/> semestr letni |
| Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):  |   | 2019/2020             | Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-04L-24_19  |

|                        |  |
|------------------------|--|
| Koordinator zajęć:     | Prof. dr hab. Agnieszka Wierzbicka                   |
| Prowadzący zajęcia:    | Pracownicy Katedry Techniki i Projektowania Żywności |
| Jednostka realizująca: | Katedra Techniki i Projektowania Żywności            |
| Jednostka zlecająca:   | Wydział Żywnienia Człowieka                          |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Założenia, cele i opis zajęć: | <p>Przekazanie wiedzy na temat: 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: | <p>a) wykład; liczba godzin 14</p> <p>b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 21</p> |
|-----------------------------------|--|

|                     |  |
|---------------------|--|
| 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: | <p><b>Wiedza:</b><br/>W1 – zna i rozumie procesy dotyczące technologii przetwarzania i utrwalania surowców<br/>W2 – zna i rozumie procesy dotyczące wpływu technologii przetwarzania na jakość i wartość odżywczą produktu</p> <p><b>Umiejętności:</b><br/>U1 – potrafi dobierać surowce, technologie przetwarzania w celu zachowania jakości produktów po procesie i w trakcie przechowywania</p> <p><b>Kompetencje:</b><br/>K1 – jest gotów planować pracę w zespole z podziałem na różne role</p> |
|---------------------|--|

|   |  |
|---|--|
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: | Kolokwia pisemne (ćwiczenia) i zaliczenie pisemne (wykłady)<br>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 kolokwiów, sprawozdań i zaliczenia części wykładowej przedmiotu |
|--|---|

|  |   |
|--|---|
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Ocena z zaliczenia egzaminu pisemnego treści wykładowych - 50%<br>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<br>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>              | <b>ECTS</b> | <b>4</b> |
| 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:<br><input type="checkbox"/> stacjonarne<br><input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne | Status zajęć:<br><input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe<br><input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru | Numer semestru: 4     | <input type="checkbox"/> semestr zimowy<br><input checked="" type="checkbox"/> semestr letni |
| Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):  |   | <b>2019/2020</b>      | Numer katalogowy: <b>ZCZ-ZC-1Z-04L-25_19</b>   |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| Koordinator zajęć:   | Dr hab. Monika Trząskowska  |   |  |
| Prowadzący zajęcia:  | Pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności   |   |  |
| Jednostka realizująca:   | Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności  |   |  |
| Jednostka zlecająca:   | Wydział Żywnienia Człowieka   |   |  |
| Założenia, cele i opis zajęć:  | <p>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 patogeniczne 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<br>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:  | <p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie na poziomie podstawowym zagadnienia higieny i zagrożeń żywności</p> <p>W2 – zna i rozumie podstawowe metody zapewnienia bezpieczeństwa produkcji żywności</p>  | <p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje dotyczące higieny żywności, pochodzące z rozmaitych źródeł</p> <p>U2 – potrafi rozwiązać zadanie projektowe pracując w zespole pod kierunkiem opiekuna</p> | <p>Kompetencje:</p> <p>K1 – gotów jest do podejmowania odpowiedzialności za wytwarzanie żywności o wysokiej jakości prozdrowotnej</p> <p>K2 – gotów jest zasięgać opinii ekspertów w celu wypracowania optymalnych rozwiązań</p> |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:  | Wykłady: egzamin z treści wykładowych,<br>Ćwiczenia: kolokwium, ocena eksperymentu w trakcie zajęć, ocena projektu studenckiego (dokumentacja Dobrych praktyk)  |   |  |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:                             | Wykłady: arkusze egzaminacyjne<br>Ćwiczenia: arkusze kolokwium, 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:   | <ol style="list-style-type: none"> <li>Kołożyn-Krajewska D.(red), (2019): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2010): Zarządzani e bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. Wyd. C.H.Beck, Warszawa.</li> <li>Rozporządzenie WE 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.</li> <li>Libudzisz Z., Kowal K., Zakowska Z. (red.) (2007): Mikrobiologia techniczna (tom I i II), Wyd. PWN, Warszawa</li> </ol>  |   |  |
| 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:<br><input type="checkbox"/> stacjonarne<br><input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne | Status zajęć:<br><input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe<br><input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru | Numer semestru: 4     | <input type="checkbox"/> semestr zimowy<br><input checked="" type="checkbox"/> semestr letni |
| Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):  |   | 2019/2020             | Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-04L-26_19  |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| Koordinator zajęć:  | Prof. dr hab. Agata Wawrzyniak   |   |   |
| Prowadzący zajęcia:   | Pracownicy Katedry Żywnienia Człowieka   |   |   |
| Jednostka realizująca:  | Katedra Żywnienia Człowieka  |   |   |
| 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 prób 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 wodoropuszczalnych (witaminy C) metodą fluorymetryczną. Wady i zalety wykonywanych metod. Zasady interpretacji wyników.</p> |   |   |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin:   | a) wykład; liczba godzin 14<br>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:<br>W1 – zna metody stosowane w analizie żywności (m.in. metody spektrofotometryczne kolorymetryczne i fluorymetryczne, chromatografii cieczowej i gazowej, atomowej spektrofotometrii absorpcyjnej, fotometrii płomieniowej)   | Umiejętności:<br>U1 – potrafi wykonać oznaczenia zawartości wody, białek, tłuszczów, węglowodanów oraz wybranych witamin i związków mineralnych w surowcach, półproduktach, wyrobach gotowych | Kompetencje:<br>K1 – jest gotów do zachowania zasad BHP |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:   | Egzamin pisemny z treści wykładowych<br>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%<br>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-Kułas 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:<br><input type="checkbox"/> stacjonarne<br><input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne | Status zajęć:<br><input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe<br><input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru | Numer semestru: 4     | <input type="checkbox"/> semestr zimowy<br><input checked="" type="checkbox"/> semestr letni |
| Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):  |   | 2019/2020             | Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-04L-27_19  |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| Koordinator zajęć:   | Dr hab. Krystyna Rejman, prof. SGGW  |  |   |
| Prowadzący zajęcia:  | Pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji   |  |   |
| Jednostka realizująca:   | Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji  |  |   |
| Jednostka zlecająca:   | Wydział Żywnienia Człowieka  |  |   |
| Założenia, cele i opis zajęć:  | <p>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<br>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:  | <p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie zagadnienia organizacji przedsiębiorstw żywnościowych</p> <p>W2 – zna i rozumie podstawowe zagadnienia z zakresu nowoczesnego zarządzania przedsiębiorstwami żywnościowymi oraz dotyczące głównych funkcji procesu zarządzania</p>  | <p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi wyszukiwać, analizować i wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł służące do oceny organizacji i poszczególnych funkcji zarządzania w przedsiębiorstwach sektora żywnościowego</p> <p>U2 – potrafi identyfikować szanse i zagrożenia dla przedsiębiorstw żywnościowych w różnych obszarach funkcjonowania</p> | <p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy</p> <p>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</p> |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:  | Wykłady: egzamin pisemny z tematyki wykładów i ćwiczeń.<br>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., Jemielniak 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., Górską-Warsewicz H., Świątkowska M.: Podstawy organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa 2017 (wydanie IV do pobrania ze strony WNoŻCiK) |  |  |   |
| 4. Kozłowski R.: Biznes nowych możliwości. Czterolista 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 | <b>2</b> |
| 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:<br><input type="checkbox"/> stacjonarne<br><input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne | Status zajęć:<br><input checked="" type="checkbox"/> podstawowe<br><input type="checkbox"/> kierunkowe | Numer semestru: 4     | <input type="checkbox"/> semestr zimowy<br><input checked="" type="checkbox"/> semestr letni |
| Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):  |  | <b>2019/2020</b>      | Numer katalogowy: <b>ZCZ-ZC-1Z-04L-28_19</b>   |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| Koordinator zajęć:                                   | Mgr Urszula Kosakowska  |  |   |
| Prowadzący zajęcia:                                  | Lektorzy i wykładowcy Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW   |  |   |
| Jednostka realizująca:                               | Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW   |  |   |
| Jednostka zlecająca:                                 | Wydział 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:<br>W1 – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4   | Umiejętności:<br>U1 – rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe<br>U2 – potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe<br>U3 – rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji<br>U4 – potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów | Kompetencje:<br>K1 – gotów jest do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:              | Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych   |  |   |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się: | Pisemne kolokwia/streszczenia prezentacji, program wraz z kartą ocen  |  |   |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:       | Kolokwium/prezentacja 70%, ocena bieżąca 30%  |  |   |
| Miejsce realizacji zajęć:                            | Sala dydaktyczna SPNJO SGGW   |  |   |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| Literatura podstawowa i uzupełniająca:  |  |  |  |
| 1. Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Upper Intermediate Students Book, National Geographic |  |  |  |
| 2. Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Upper Intermediate Workbook, National Geographic      |  |  |  |
| 3. Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Advanced Students Book, National Geographic           |  |  |  |
| 4. Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Advanced Workbook, National Geographic                |  |  |  |
| 5. Murphy Raymond, English Grammar in Use, Cambridge University Press 2012                    |  |  |  |
| 6. Longman Dictionary of Contemporary English, Pearson 2014                                   |  |  |  |
| 7. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.      |  |  |  |
| UWAGI   |  |  |  |
| inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 9      |  |  |  |

|                               |                                       |             |          |
|-------------------------------|---------------------------------------|-------------|----------|
| 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: | Żywnienie człowieka i ocena żywności  |             |          |

|   |   |                       |  |
|---|---|-----------------------|--|
| Język wykładowy: francuski  |   | Poziom studiów: 1 st. |  |
| Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne<br><input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne | Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe<br><input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru | Numer semestru: 4     | <input type="checkbox"/> semestr zimowy<br><input checked="" type="checkbox"/> semestr letni |
| Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):   |   | <b>2019/2020</b>      | Numer katalogowy: <b>ZCZ-ZC-1Z-04L-28_19</b>   |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| Koordinator zajęć:   | Mgr Ewa Sikorska  |  |   |
| Prowadzący zajęcia:  | Lektorzy i wykładowcy Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW   |  |   |
| Jednostka realizująca:   | Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW   |  |   |
| Jednostka zlecająca:   | Wydział 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:<br>W1 – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4   | Umiejętności:<br>U1 – rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe<br>U2 – potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe<br>U3 – rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji<br>U4 – potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów | Kompetencje:<br>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:   | Pismne kolokwia/streszczenia prezentacji, program wraz z kartą ocen   |  |   |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:   | Kolokwium/prezentacja 70%, ocena bieżąca 30%  |  |   |
| Miejsce realizacji zajęć:  | Sala dydaktyczna SPNJO SGGW   |  |   |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca:   |   |  |   |
| 1. Poisson-Quinton Sylvie, Festival 2, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2005                                |   |  |   |
| 2. Poisson-Quinton Sylvie, Festival 3, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2007                                |   |  |   |
| 3. Robert Paul, Le Petit Robert de la langue française, LR 2006  |   |  |   |
| 4. Aküz Anne, Bazelle-Shamaei Bernadette, Bonenfant Joëlle, Exercices de grammaire en contexte, niveau intermédiaire |   |  |   |
| 7. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.                             |   |  |   |
| UWAGI<br>inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 9                    |   |  |   |

|                               |                                       |             |          |
|-------------------------------|---------------------------------------|-------------|----------|
| 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<br><input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne | Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe<br><input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru | Numer semestru: 4     | <input type="checkbox"/> semestr zimowy<br><input checked="" type="checkbox"/> semestr letni |
| Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):   |   | <b>2019/2020</b>      | Numer katalogowy: <b>ZCZ-ZC-1Z-04L-28_19</b>   |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| Koordynator zajęć:   | Mgr Teresa Kaszuba-Naglik   |  |   |
| Prowadzący zajęcia:  | Lektorzy i wykładowcy Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW   |  |   |
| Jednostka realizująca:   | Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW   |  |   |
| Jednostka zlecająca:   | Wydział Żywnienia Człowieka   |  |   |
| Założenia, cele i opis zajęć:  | Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni. |  |   |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin:  | a) ćwiczenia; liczba godzin 21  |  |   |
| Metody dydaktyczne:  | Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku   |  |   |
| Wymagania formalne i założenia wstępne:  | Zaliczenie przedmiotu język obcy 1. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 1 dla tego języka.   |  |   |
| Efekty uczenia się:  | Wiedza:<br>W1 – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4   | Umiejętności:<br>U1 – rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe<br>U2 – potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe<br>U3 – rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji<br>U4 – potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów | Kompetencje:<br>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:   | Pismenne 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:<br>1. Demme S., Funk H., Kuhn Ch. Studio d B2, Cornelsen<br>2. Helbig Gerhard, Buscha Joachim, Übungsgrammatik Deutsch, Langenscheidt 2013<br>3. Wahrig Grosswörterbuch Deutsch als Fremdsprache, PWN<br>7. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej. |   |  |   |
| UWAGI<br>inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 9  |   |  |   |

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

|   |   |                       |  |
|---|---|-----------------------|--|
| Język wykładowy: rosyjski   |   | Poziom studiów: 1 st. |  |
| Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne<br><input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne | Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe<br><input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru | Numer semestru: 4     | <input type="checkbox"/> semestr zimowy<br><input checked="" type="checkbox"/> semestr letni |
| Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):   |   | <b>2019/2020</b>      | Numer katalogowy: <b>ZCZ-ZC-1Z-04L-28_19</b>   |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| Koordinator zajęć:   | Mgr Grażyna Solecka-Wojtyś  |  |   |
| Prowadzący zajęcia:  | Lektorzy i wykładowcy Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW   |  |   |
| Jednostka realizująca:   | Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW   |  |   |
| Jednostka zlecająca:   | Wydział Żywnienia Człowieka   |  |   |
| Założenia, cele i opis zajęć:  | Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni. |  |   |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin:  | a) ćwiczenia; liczba godzin 21  |  |   |
| Metody dydaktyczne:  | Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku   |  |   |
| Wymagania formalne i założenia wstępne:  | Zaliczenie przedmiotu język obcy 1. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 1 dla tego języka.   |  |   |
| Efekty uczenia się:  | Wiedza:<br>W1 – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4   | Umiejętności:<br>U1 – rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe<br>U2 – potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe<br>U3 – rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji<br>U4 – potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów | Kompetencje:<br>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:<br>1. Esmantova Tatiana, Русский язык 5 элементов учебник уровень В1, Sankt Petersburg 2012<br>2. Cieplicka Maria, Torzewska Danuta, Русский язык – kompedium tematyczno-leksykalne 2, Poznań 2008<br>3. Gołubiewa Albina, Kuratczyk Magdalena, Gramatyka języka rosyjskiego z ćwiczeniami PWN, Warszawa 2014<br>4. Wielki słownik rosyjsko-polski PWN, Warszawa 2013<br>5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej. |   |  |   |
| UWAGI<br>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:      | Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności |             |          |

|   |   |                   |  |
|---|---|-------------------|--|
| Język wykładowy: polski   | Poziom studiów: 1 st.   |                   |  |
| Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne<br><input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne | Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe<br><input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru | Numer semestru: 4 | <input type="checkbox"/> semestr zimowy<br><input checked="" type="checkbox"/> semestr letni |
| Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):   | <b>2019/2020</b>  | Numer katalogowy: | <b>ZCZ-ZC-1Z-04L-29_19</b>   |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| Koordynator zajęć:                                   |  |   |  |
| Prowadzący zajęcia:                                  |  |   |  |
| Jednostka realizująca:                               |  |   |  |
| Jednostka zlecająca:                                 | Wydział Żywnienia 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>Wiedza:</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>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 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>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:                            | 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:      | Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności |             |          |

|   |   |                   |  |
|---|---|-------------------|--|
| Język wykładowy: polski   | Poziom studiów: 1 st.   |                   |  |
| Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne<br><input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne | Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe<br><input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru | Numer semestru: 4 | <input type="checkbox"/> semestr zimowy<br><input checked="" type="checkbox"/> semestr letni |
| Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):   | <b>2019/2020</b>  | Numer katalogowy: | <b>ZCZ-ZC-1Z-04L-29_19</b>   |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| Koordynator zajęć:                                   |   |   |   |
| Prowadzący zajęcia:                                  |   |   |   |
| Jednostka realizująca:                               |   |   |   |
| Jednostka zlecająca:                                 | Wydział Żywnienia Człowieka   |   |   |
| Założenia, cele i opis zajęć:                        | <p><b>Praktyka o profilu technologicznym / gastronomicznym</b><br/> 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><b>Wiedza:</b><br/> 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><b>Umiejętności:</b><br/> U1 – potrafi wykonywać zadania pod kierunkiem opiekuna w miejscu praktyk.<br/> U2 – potrafi podjąć decyzje dotyczące doboru materiałów, technik, narzędzi, technologii stosowanych w ocenie, produkcji, przechowywaniu i dystrybucji żywności.<br/> U3 - ma umiejętność współpracy w grupie oraz przyjmowania w niej różnych ról w zakresie specyfiki realizowanej praktyki technologicznej/gastronomicznej.</p> | <p><b>Kompetencje:</b><br/> 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:<br>1. Aktualne rozporządzenia krajowe i unijne regulujące rynek żywności . |
| UWAGI<br>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,

