

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Żywność człowieka II	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Human Nutrition II		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 stopień	
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: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-15-05Z-30_22

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Przekazanie wiedzy i umiejętności w zakresie roli grup produktów w żywieniu i zdrowiu człowieka oraz zaleceń, norm i zasad racjonalnego żywienia osób zdrowych. Przedmiot jest wprowadzeniem do przedmiotu podstawy dietetyki, strategii poprawy żywienia populacji oraz epidemiologii żywieniowej z elementami metodologii badań.</p> <p>Wykłady: Wartość odżywcza oraz podział produktów na grupy, ich charakterystyka ze szczególnym uwzględnieniem ich wpływu na zdrowie: warzywa i owoce, produkty zbożowe, mleko i przetwory mleczne, mięso, ryby, jaja, rośliny strączkowe, orzechy, nasiona, tłuszcze, napoje, słodczyce, produkty typu „fast-food”. Normy i zalecenia żywieniowe oraz zasady racjonalnego żywienia osób zdrowych (dzieci, młodzież, osoby dorosłe, starsze).</p> <p>Ćwiczenia: Charakterystyka i porównanie wartości odżywczej produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Oznaczanie zawartości fluoru i określanie jego głównych źródeł w diecie. Ocena biodostępności żelaza i cynku z racji pokarmowej. Zmiany wartości odżywczej produktów spożywczych pod wpływem wybranych procesów technologicznych. Zasady układania jadłospisów, planowanie spożycia na poziomie indywidualnym i grupowym dla osób zdrowych. Wartość odżywcza wybranych diet alternatywnych (dieta planetarna, odmiany diet wegetariańskich).</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		<p>a) wykład; liczba godzin 14; b) ćwiczenia laboratoryjne i audytoryjne; liczba godzin 14</p>		
Metody dydaktyczne:		Wykład, doświadczenie laboratoryjne, rozwiązywanie problemu, indywidualne lub zespołowe opracowanie zadań problemowo-obliczeniowych, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Przedmiot jest kontynuacją Żywności człowieka I		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	rolę grup produktów w żywieniu i zdrowiu człowieka		K_W01
	W2	wiedzę o normach, zaleceniach żywieniowych i zasadach prawidłowego żywienia osób zdrowych		K_W04
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	rozpoznać błędy żywieniowe - niedobory i nadmiary składników w diecie i w organizmie		K_U02, K_U03
	U2	pracować indywidualnie i w zespole		K_U09
	U3	prawidłowo zaplanować jadłospis		K_U03
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	rozumie znaczenie żywienia dla zdrowia		K_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Rola składników pokarmowych oraz grup produktów w żywieniu człowieka, zaleceń i zasad prawidłowego żywienia osób zdrowych, planowania racjonalnego jadłospisu oraz znaczenia żywienia dla zdrowia.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin z części wykładowej. Kolokwia pisemne z ćwiczeń, sprawozdania z ćwiczeń. Obserwacja w trakcie zajęć oraz w trakcie dyskusji zdefiniowanego problemu.		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Pisemny egzamin z treści wykładowych. Pisemne kolokwia z ćwiczeń, oceny ze sprawozdań z ćwiczeń w zeszytach u prowadzącego zajęcia.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Egzamin – 50%. Ćwiczenia – 50%, w tym kolokwia - 45%, ocena sprawozdań zamieszczonych w zeszytach studentów - 5%.		
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa, laboratorium.		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Sicińska E, Czerwińska D, Pietruszka B. (red.) (2020): Przewodnik do ćwiczeń z żywienia człowieka. Zakres podstawowy. Wyd. SGGW, Warszawa.
2. Sicińska E, Czerwińska D, Kozłowska K. (red.) (2021): Przewodnik do ćwiczeń z żywienia człowieka. Zakres uzupełniający. Wyd. SGGW, Warszawa.
3. Przygoda B, Kunachowicz H, Nadolna I, Iwanow K. (2020): Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.
4. Gawęcki J. (red.) (2017): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
5. Jarosz M, Rychlik E, Stoś K, Charzewska J. (red.) (2020): Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. Wyd. NIZP-PZH, Warszawa.
6. Grzymisławski M, Gawęcki J., (red.) (2010): Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
7. Gawęcki J, Roszkowski W. (red.) (2009): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
8. Roszkowski W., Sicińska E., Brzozowska A.: Planowanie spożycia na poziomie indywidualnym przy zastosowaniu norm żywieniowych. W: Guzek D., Głąbska D. (red.): Nauka o żywieniu człowieka. Osiągnięcia i wyzwania. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2013.

UWAGI

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

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:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,1 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Ocena żywienia – aspekty medyczne	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Nutrition Assessment - Medical Aspects		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
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: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-05Z-31_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy o podstawowych zasadach i instrumentarium badawczym dotyczącym określenia sposobu żywienia oraz stanu odżywienia organizmu. Rozumienie zależności między spożyciem żywności a stanem odżywienia oraz poznanie narzędzi badawczych dla oceny tych zależności.</p> <p>Wykłady: Podstawowe pojęcia i definicje z zakresu oceny żywienia. Spożycie żywności / sposób żywienia – definicja, charakterystyka i zasady wyboru metod. Nowoczesne techniki zbierania danych o spożyciu i sposobie żywienia. Sposób żywienia – charakterystyka metod ilościowych, jakościowych i ilościowo-jakościowych, zasady wyboru metody, walidacja metod, zasady obliczania i interpretacji wyników. Wartości referencyjne wykorzystywane w ocenie sposobu żywienia. Ocena adekwatności spożycia na poziomie indywidualnym i grupowym. Stan odżywienia – definicja, podział metod, uwarunkowania. Charakterystyka metod antropometrycznych, ogólnolekarskich i biochemicznych wykorzystywanych do oceny stanu odżywienia na poziomie indywidualnym i grup populacyjnych, możliwości i ograniczenia ich stosowania, wartości referencyjne Ocena stanu nawodnienia – metody, biomarkery, zastosowanie w ocenie stanu odżywienia. Somatotypowanie jako narzędzie do oceny składu ciała. Materiał biologiczny wykorzystywany w badaniach stanu odżywienia. Biomarkery stanu odżywienia wybranymi składnikami odżywczymi (makroskładniki, wybrane witaminy i składniki mineralne).</p> <p>Ćwiczenia: Poznanie wybranych metod i technik oceny sposobu żywienia (wywiad 24-h, częstotliwość spożycia, bieżące notowanie). Zebranie danych o spożyciu żywności z wykorzystaniem różnych technik i metod. Obliczanie wartości odżywczej racji pokarmowej z zastosowaniem programu komputerowego. Ocena adekwatności spożycia makroskładników, wybranych witamin i składników mineralnych, elektrolitów, soli oraz wody na poziomie indywidualnym. Ocena adekwatności spożycia na poziomie grupowym na przykładzie wybranych składników odżywczych. Ocena jakościowa i ilościowa w żywności zbiorowym. Obliczanie wartości odżywczej racji pokarmowej z zastosowaniem programu komputerowego. Metody antropometryczne do oceny stanu odżywienia wybranych grup populacyjnych. Zapoznanie z przyrządami i procedurami przeprowadzania pomiarów antropometrycznych. Ocena składu ciała - zawartości tkanki tłuszczowej metodą BIA i pomiarów grubości fałdów skórno-tłuszczowych - wzory Siri i Wetlińskiego, BAI. Ocena stanu odżywienia białkiem na podstawie wybranych mierników (m.in. oznaczenia w moczu, BIA, siła mięśni). Ocena stanu nawodnienia (BIA i analiza moczu, ciśnienie krwi).</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14; b) ćwiczenia; liczba godzin 18			
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem multimediów Ćwiczenia: programy komputerowe, opracowanie określonego zadania problemowego, case study, dyskusja			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	brak			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych	K_W04	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi ocenić spożycie żywności ogółem i składników pokarmowych w niej zawartych oraz zinterpretować uzyskane wyniki w kontekście wpływu na zdrowie człowieka	K_U02	3
	U2	potrafi ocenić stan odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych wykorzystując odpowiednie metody oraz wartości referencyjne do ich interpretacji	K_U02, K_U08	3, 3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do krytycznej oceny skutków nadmiarów i niedoborów pokarmowych w kontekście zdrowia człowieka	K_K01	2
	K2	jest gotów do przestrzegania etyki zawodowej i pogłębiania wiedzy w zakresie oceny żywienia	K_K05	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia na poziomie indywidualnym i grupowym, ze szczególnym uwzględnieniem stosowanych metod, narzędzi badawczych umiejętności interpretacji uzyskanych wyników, niezbędnych do krytycznej oceny związku między sposobem żywienia, stanem odżywienia a zdrowiem.			

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny z treści wykładowych, Ćwiczenia: kolokwia, sprawozdania z realizowanych zadań
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: sprawozdania z realizowanych zadań, protokołów ocen (punktów), które student uzyskał w ramach przedmiotu, kolokwia.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego – 50% Ocena z ćwiczeń – 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; sala dydaktyczna //komputerowa/ laboratoryjna
<p>Literatura podstawowa i uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ashwell, M.; Gunn, P.; Gibson, S. (2012): Waist-to-height ratio is a better screening tool than waist circumference and BMI for adult cardiometabolic risk factors: Systematic review and meta-analysis: Waist-to-height ratio as a screening tool. <i>Obes. Rev.</i>, 13, 275–286. 2. Cade JE. (2017): Measuring diet in the 21st century: use of new technologies. <i>Proc Nutr Soc.</i> 76(3):276-282. doi: 10.1017/S0029665116002883. 3. Cole T, Lobstein T. (2012): Extended international (IOTF) body mass index cut-offs for thinness, overweight and obesity. <i>Pediatric Obesity</i>, 7(4): 284–294. 4. Eldridge AL, Piernas C, Illner AK, et al. (2018): Evaluation of New Technology-Based Tools for Dietary Intake Assessment-An ILSI Europe Dietary Intake and Exposure Task Force Evaluation. <i>Nutrients</i>, 11(1):55. doi:10.3390/nu11010055. 5. FAO (2018): Dietary Assessment: A resource guide to method selection and application in low resource settings. Rome, Italy. 2018. Dostęp online: http://www.fao.org/3/i9940en/I9940EN 6. Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie Człowieka. Podstawy nauk o żywieniu. Wyd. PWN, Warszawa. 7. Ortega RM, Pérez-Rodrigo C, López-Sobaler AM. (2015): Dietary assessment methods: dietary records. <i>Nutr. Hosp.</i> 26;31 Suppl 3:38-45. doi: 10.3305/nh.2015.31.sup3.8749 8. Golley RK, Bell LK, Hendrie GA, Rangan AM, Spence A, McNaughton SA, et al. (2017): Validity of short food questionnaire items to measure intake in children and adolescents: a systematic review. <i>J Hum Nutr Diet</i>, 30(1): 36–50. 9. Gronowska-Senger A. (red.) (2013): Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Komitet Nauki o Żywieniu Człowieka PAN. Warszawa. Dostęp online: http://www.knozc.pan.pl/images/Przewodnik_metodyczny.pdf http://www.knozc.pan.pl/index.php?option=com_content&view=category&id=36&Itemid=129 10. Marfell-Jones, M.J., Stewart, A.D., de Ridder, J.H., 2012. International standards for anthropometric assessment, International Society for the Advancement of Kinanthropometry. Wellington, New Zealand 11. Jarosz M., Rychlik E., Stoś K., Charzewska J. (red.) (2020): Normy żywienia dla populacji polskiej i ich zastosowanie. Wyd. NIZP-PZH, Warszawa. 12. Practice paper of the American Dietetic Association: using the Dietary Reference Intakes. <i>Journal of American Dietetic Association</i>, 2011, 111, 5, 762-770. 13. Timon CM, Evans K, Kehoe L, et al. (2017): Comparison of a Web-Based 24-h Dietary Recall Tool (Foodbook24) to an Interviewer-Led 24-h Dietary Recall. <i>Nutrients</i>, 9(5):425. doi:10.3390/nu9050425. 14. Aktualne akty prawne i publikacje dotyczące problematyki przedmiotu. 15. Instrukcje do poszczególnych ćwiczeń. 	
UWAGI	

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

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:	32 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,3 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Biochemia żywienia	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Nutritional Biochemistry		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
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: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-05Z-3Z_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Poznanie metabolicznych i regulacyjnych efektów składników pokarmowych oraz mechanizmów utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych. Celem przedmiotu jest stworzenie teoretycznej bazy i świadomości naukowej dla praktyki żywieniowej i dietetycznej.</p> <p>Wykłady: Metabolizm substratów energetycznych i białka w zależności od spożycia posiłku. Mechanizmy i znaczenie proteolizy komórkowej, autofagii, apoptozy – modulacje żywieniowe. Wpływ aminokwasów, glukozy, kwasów tłuszczowych, steroli i kwasów żółciowych na syntezę białka za pośrednictwem receptorów jądrowych, regulacji transkrypcyjnej, translacyjnej i posttranslacyjnej. Metabolizm cholesterolu jako przykład współdziałania tych mechanizmów. Metabolizm funkcjonalny i mechanizmy utrzymania homeostazy witamin rozpuszczalnych w tłuszczach. Mechanizmy wchłaniania, transportu i utrzymania homeostazy witamin rozpuszczalnych w wodzie. Regulacja homeostazy składników mineralnych (wapń, fosfor, żelazo, cynk, miedź, chrom, magnez, selen). Regulacyjne działanie pochodnych kwasów tłuszczowych.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Wykład; liczba godzin 14			
Metody dydaktyczne:		Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza literatury naukowej			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Znajomość szlaków metabolicznych, mechanizmów transkrypcji i translacji, przeniesienia sygnałów Informacyjnych w komórce			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie mechanizmy wpływu makroskładników pokarmowych na metabolizm człowieka	K_W01, K_W04	1, 1	
	W2	zna i rozumie mechanizmy utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych w organizmie człowieka	K_W01, K_W04	1, 1	
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi aktualizować wiedzę dotyczącą wpływu makroskładników pokarmowych na metabolizm człowieka i utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych oraz wykorzystać ją w poradnictwie dietetycznym	K_U02, K_U10	2, 2	
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do pogłębiania wiedzy dotyczącej wpływu makroskładników pokarmowych na metabolizm człowieka i utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych oraz uznania jej znaczenia w planowaniu żywienia i postępowania dietetycznego	K_K05	2	
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Metaboliczne i regulacyjne efekty składników pokarmowych oraz mechanizmów utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych niezbędnych do planowania żywienia i postępowania dietetycznego.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny z treści wykładowych: test i pytania problemowe			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Arkusze egzaminacyjne			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena z egzaminu (100%) Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie z testu i pytań problemowych po ponad 50% możliwych do zdobycia punktów.			
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
1. Berg J.M., Stryer L., Tymoczko J.L.: Biochemia. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2009 (lub nowsze wydania).					
2. Rosołowska-Huszcz D.: Żywność a regulacja hormonalna. Wyd. SGGW, Warszawa, 2005.					

3. Appleton A., Vanbergen O.: Metabolizm i żywienie. Edra Urban & Partner, Wrocław, 2017.
4. Ferrier D.R.: Lippincott Illustrated Reviews Biochemia Edra Urban & Partner, Wrocław, 2018.
5. Bańkowski E.: Biochemia. Podręcznik dla studentów uczelni medycznych. Edra Urban & Partner, Wrocław, 2016 lub 2017.
6. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.

UWAGI

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

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:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,6 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Technological design of food industry facilities		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
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: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-05Z-33_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu planowania przestrzeni warunkującej prawidłowe przeprowadzenie procesów technologicznych od etapu przyjęcia surowca do ekspedycji gotowego wyrobu w zakładach produkcji żywności. Studenci zdobywają także umiejętności z zakresu podstawowych obliczeń projektowych bazując na schematach blokowych procesów technologicznych. Założeniem przedmiotu jest także nauka w zakresie podstawowym programu wspomagającego projektowanie - AutoCAD.</p> <p>Wykłady: Definicja i charakterystyka projektowania technologicznego. Podział i charakterystyka zakładów przemysłu spożywczego, zasady specjalizacji zakładów. Zasady procesu inwestycyjnego. Projekty 1.-, 2- i 3.-stadialne. Podstawy i zasady realizacji procesów technologicznych (operacje i procesy jednostkowe). Podział zakładów na obszary działalności: przyjęcie surowców, magazynowanie, transport, przetwórstwo, pakowanie, ekspedycja. Dział socjalny. Układ funkcjonalny pomieszczeń. Oddziaływanie zakładu na środowisko. Wytyczne branżowe: architektura, wentylacja, wod.-kan., oświetlenie, bilans energetyczny.</p> <p>Ćwiczenia: Nauka w zakresie podstawowym programu AutoCAD wspomagającego proces projektowania technologicznego. Podstawowe zasady opracowywania założeń projektowych, tworzenia schematów blokowych procesów technologicznych oraz sporządzania bilansów materiałowych. Zasady i metody obliczania powierzchni pomieszczeń zakładów przetwórstwa spożywczego: magazynów, hal produkcyjnych, obszarów ekspedycyjnych, działu socjalnego. Ćwiczenia z zakresu tworzenia układu funkcjonalnego zakładów przetwórstwa spożywczego przy zastosowaniu programu wspomagającego rysowanie – AutoCAD.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		<p>a) wykład; liczba godzin 7 b) ćwiczenia laboratoryjne (projektowe); liczba godzin 14</p>		
Metody dydaktyczne:		Wykład z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej. Ćwiczenia prowadzone w formie dyskusji nad realizowanym projektem, praca w grupach.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		brak		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	ma podstawową wiedzę z zakresu standardów i norm technicznych w projektowaniu technologicznym	K_W02, K_W07	2, 2
	W2	zna i rozumie na poziomie podstawowym metody, techniki, technologie, narzędzia, rozwiązania w zakresie projektowania technologicznego	K_W02, K_W07	2, 2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi dobrać metody i techniki w celu opracowania projektu technologicznego zakładu przemysłu spożywczego	K_U04	2
	U2	potrafi wykreślić rysunek w programie AutoCad	K_U06	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów współdziałać i pracować w grupie przy projektowaniu systemów produkcji żywności	K_K02, K_K04	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Technologiczne projektowanie zakładów spożywczych z uwzględnieniem wymagań techniczno-technologiczno-higienicznych. Standardy i normy techniczne w projektowaniu technologicznym ze szczególnym uwzględnieniem aspektów projektowania ergonomicznego.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: opracowanie elementów projektu technologicznego wybranego zakładu spożywczego		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Złożony projekt technologiczny wybranego zakładu spożywczego wraz z odpowiednią dokumentacją i oceną. Treść pytań zaliczeniowych z oceną		

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena końcowa jest średnią z dwu cząstkowych ocen efektów kształcenia, ocena z zaliczenia pisemnego – 50%, ocena projektu technologicznego wraz z wybranymi elementami dokumentacji – 50%; Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnej oceny z części wykładowej oraz ćwiczeniowej; Ocena w skali zgodnie z Regulaminem Studiów SGGW
Miejsce realizacji zajęć:	Wykłady – sala wykładowa Ćwiczenia – sala dydaktyczna wyposażona w komputery z odpowiednim oprogramowaniem (program Excel, Auto Cad) i internetem
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Baranowski B.[red] (1998): Wprowadzenie do projektowania PWN, Warszawa. 2. Biłska B., Grzebińska W., Tomaszewska M. (2011): Projektowanie technologiczne zakładów pożywczych, Wybrane zagadnienia. Wyd. SGGW, Warszawa. 3. Błasiński H., Pyć K.W., Rzycki E. (2001): Maszyny i aparatura technologiczna przemysłu spożywczego, Skrypt PŁ, Łódź. 4. Dłużewski M. (1974): Technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego. WNT, Warszawa. 5. Durlik I.: Projektowanie technologiczno – organizacyjne zakładów przemysłowych. (1992): Cz. I. Podstawy projektowania zakładów przemysłowych. Wydawnictwo Uczelniane PG, Gdańsk. 6. Lewicki P. (1999): Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego. WNT, Warszawa. 7. Pikoń A. (2010): AutoCad 2010. Pierwsze kroki, Helion. 8. Rozporządzeniu UE 852/04 w sprawie higieny środków spożywczych. 	
UWAGI	

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

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:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,8 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Systemy pakowania żywności	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Food Packaging Systems		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnie człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
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: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-05Z-42_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z systemami pakowania żywności i ich wpływem na zmiany jakości żywności w czasie przechowywania, a także sposobami oceny opakowań do żywności z punktu widzenia aktualnych wymagań.</p> <p>Wykłady: Główne kierunki na rynku opakowań produktów żywnościowych; jednostkowe systemy pakowania oraz urządzenia pomocnicze do pakowania żywności; metody pakowania produktów w opakowania szklane, metalowe, papierowe i kartonowe; pakowanie aseptyczne; metody pakowania produktów w folie i opakowania sztywne z tworzyw sztucznych; systemy pakowania próżniowego oraz w modyfikowanej atmosferze.</p> <p>Ćwiczenia: Opakowania do żywności – aktualne przepisy prawne oraz systemy znakowania; projektowanie opakowań do żywności oraz ocena funkcjonalna i towaroznawcza opakowań do żywności; jakościowa identyfikacja tworzyw sztucznych (w tym DSC); powłoki jadalne oraz ich wpływ na jakość i trwałość przechowywalniczą owoców i warzyw; wpływ wybranych systemów pakowania (pakowanie próżniowe oraz pakowanie w modyfikowanej atmosferze) na jakość oraz trwałość żywności;</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		<p>a) wykład; liczba godzin 7; b) ćwiczenia; liczba godzin 7</p>			
Metody dydaktyczne:		Wykłady z wykorzystaniem pomocy audiowizualnych, zajęcia laboratoryjno-audytoryjne			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		brak			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie aktualne przepisy prawne dotyczące opakowań do żywności		K_W01	3
	W2	zna i rozumie warunki pozwalające uzyskać żywność dobrej jakości w wydłużonym terminie przydatności do spożycia z wykorzystaniem odpowiednich systemów pakowania		K_W03	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi podejmować standardowe działania dotyczące doboru materiałów i metod stosowanych przy pakowaniu i dystrybucji żywności		K_U04	2
	U2	potrafi przeprowadzić krytyczną analizę i ocenę uwarunkowań jakości i bezpieczeństwa żywności przechowywanej w zróżnicowanych warunkach		K_U05	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do krytycznej oceny skutków doboru opakowań do żywności		K_K01	1
	K2	jest gotów do podejmowania odpowiedzialności za dobór opakowań przedłużających trwałość żywności		K_K04	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Systemy pakowania żywności (w tym materiałów i opakowań) a wybrane grupy produktów spożywczych w aspekcie zmian jakościowych jakim ulegają w czasie przechowywania, a także z zakresu doboru opakowań do żywności z punktu widzenia aktualnych wymagań i trendów.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Na podstawie praktycznego wykonania poleconego zadania (sprawozdania/projekty) oraz na podstawie pisemnego rozwiązania zadania problemowego (kolokwium i egzamin)			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium, sprawozdań/projektów i zaliczenia części wykładowej przedmiotu			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Średnia ocena ze sprawozdań z ćwiczeń 50%, zaliczenie pisemne - 50%			
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa; laboratorium			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
1. Czasopisma tematyczne: Food Packaging and Shelf Life, Opakowania.					

2. Emblem H., Emblem A. 2014. Technika opakowań. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa
3. Jung H. Han 2005. Innovations in Food Packaging, Elsevier Ltd., ISBN: 978-0-12-311632-1.
4. Lisińska-Kuśnierz M., Ucherek M. 2003. Współczesne opakowania. Akademia Ekonomiczna w Krakowie, Wydawnictwo Naukowe Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, Kraków; Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
5. Czerniawski B, Michniewicz J. 1998. Opakowania żywności. Wydawca Agro Food Technology, Czeladź.

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 4.

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

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:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,6 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Podstawy marketingu i zachowania konsumentów na rynku żywności	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Basics of Marketing and Consumer Behaviour in the Food Market		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 stopień	
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):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-05Z-35_21

Koordinator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Podstawowym celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy na temat marketingu oraz uwarunkowań psychologicznych, społecznych, ekonomicznych oraz kulturowych zachowań konsumentów na rynku żywności. Zdobyta wiedza służyć będzie kształtowaniu umiejętności analizy zachowań współczesnych konsumentów na rynku żywności tak, aby określać możliwe kierunki ich zmian oraz implikacje dla różnicowania oferty produktowej żywności i skuteczności działań marketingowych.</p> <p>Wykłady: Pojęcie marketingu. Orientacja marketingowa w porównaniu z orientacją produkcyjną i sprzedażową. Zasady i funkcje marketingu. Sektorowe uwarunkowania marketingu (marketing dóbr konsumpcyjnych, dóbr produkcyjnych, usług). Otoczenie marketingowe. Kompozycja marketingowa – marketing mix. Produkt, marketingowa koncepcja produktu, klasyfikacja produktów, fazy cyklu życia produktu. Cena, strategia cen, kierunki i formy polityki cen. Dystrybucja, pojęcie, funkcje i rodzaje kanałów dystrybucji. Pośrednicy w kanałach dystrybucji. Promocja, strategia promocji, reklama (rodzaje nośników i kryteria ich wyboru), aktywizacja sprzedaży, sprzedaż osobista, promocja dodatkowa, public relations, sponsoring. Zachowania konsumentów – ich istota i uwarunkowania. Demograficzno-ekonomiczne oraz społeczno-kulturowe determinanty zmian zachowań konsumentów. Metody badania zachowań konsumentów. Czynniki warunkujące wybór produktów żywnościowych. Proces podejmowania decyzji o zakupie żywności.</p> <p>Ćwiczenia: Analiza postaw i zachowań konsumentów w stosunku do wybranych kategorii żywności oraz produktów żywnościowych. Plan marketingowy nowego produktu żywnościowego.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14; b) ćwiczenia; liczba godzin 7			
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, ćwiczenia z dyskusją grupową, praca w grupach.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student zna podstawy ekonomii, rynek żywnościowy i podmioty na nim działające oraz podstawy socjologii i statystyki.			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie podstawowe kategorie uwarunkowań zachowań konsumentów oraz proces decyzyjny podczas wyboru żywności	K_W06	1
	W2	zna cele i główne obszary działań marketingowych na rynku żywności oraz stosowane narzędzia marketingowe	K_W06	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi analizować zachowania konsumentów na rynku żywności, z uwzględnieniem ich uwarunkowań i konsekwencji dla systemu społeczno-gospodarczego i środowiska	K_U05	1
	U2	potrafi zaprojektować plan marketingowy dla wybranego przedsiębiorstwa	K_U05	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do nawiązywania relacji interpersonalnych i wpływania na właściwe postawy żywieniowe w społeczeństwie	K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Obszary działań marketingowych na rynku żywności oraz stosowane narzędzia marketingowe; podstawowe kategorie uwarunkowań zachowań konsumentów oraz proces decyzyjny podczas wyboru żywności.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny w formie testu, ocena pracy grupowej w ramach ćwiczeń.			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia pisemnego – testu, ocenione prace grupowe studentów zarchiwizowane w formie elektronicznej.			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu pisemnego z treści wykładowych – 50% Ocena pracy grupowej studentów w ramach ćwiczeń – 50%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna			

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Falkowski A., Tyszka T. (2009): Psychologia zachowań konsumenckich. Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne. Sopot.
2. Garbarski L. (red) (2011): Marketing: kluczowe pojęcia i praktyczne zastosowania. PWE, Warszawa.
3. Górka-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2013): Marketing żywności. Wolters Kluwer, Warszawa.
4. Kieźel E. (red.), (2010): Konsument i jego zachowania na rynku europejskim, PWE, Warszawa.
5. Kotler P., Keller K. L., (2012): Marketing. Wyd. Rebis, Poznań.
6. Michalski E. (2017): Marketing. Podręcznik akademicki. PWN, Warszawa.
7. Mruk H. (2012): Marketing. Satysfakcja klienta i rozwój przedsiębiorstwa. PWN, Warszawa.
8. Rudnicki L. (2012): Zachowania konsumentów na rynku. PWE, Warszawa.
9. Stasiuk K., Maison D. (2014): Psychologia konsumenta. PWN, Warszawa.

UWAGI

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

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:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,8 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Psychologia i socjologia żywienia	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Nutritional Psychology and Sociology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
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: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-05Z-36_21

Koordinator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu znaczenia czynników psychologicznych, społeczno-kulturowych oraz wybranych procesów psychicznych i społecznych w kształtowaniu sfery żywności i żywienia.</p> <p>Wykłady: Rodzaje psychologicznych uwarunkowań zachowań żywieniowych. Postawy względem żywności i żywienia – istota, geneza, funkcje oraz wpływ na zachowania żywieniowe. Regulacja zachowań żywieniowych przez motywację i potrzeby. Stany emocjonalne, nastrój, cechy osobowości i temperamentu a zachowania żywieniowe. Rola procesu uczenia się w warunkowaniu zachowań żywieniowych. Zdrowie psychiczne a zdrowie somatyczne w kontekście zachowań żywieniowych. Uzależnienie od jedzenia a zaburzenia odżywiania. Psychologiczne i społeczne aspekty otyłości, anoreksji i bulimii. Wpływ środowiska społecznego na zachowania żywieniowe. Żywność i żywienie w różnych religiach. Społeczna rola żywności oraz stereotypy w myśleniu o żywności. Preferencje żywieniowe, ich geneza i wpływ na zachowania żywieniowe. Żywność tradycyjna i nieznaną i jej społeczny kontekst. Proces dyfuzji kultury. Konflikty w sferze żywności i żywienia.</p> <p>Ćwiczenia: Społeczne i psychologiczne uwarunkowania zachowań żywieniowych – ćwiczenia wprowadzające. Stres a zachowania żywieniowe. Postrzeganie własnego ciała a zachowania żywieniowe. Style jedzenia i ich uwarunkowania. Specyficzne i niespecyficzne zaburzenia odżywiania. Techniki psychoterapeutyczne w procesie odzyskiwania kontroli nad procesem jedzenia. Trening umiejętności motywacyjnych w modyfikacji zachowań żywieniowych. Techniki mentalne w modyfikacji zachowań żywieniowych. Żywność w różnych kulturach - jej dostępność, status społeczny i znaczenia symboliczne. Tradycje kulturowe jako bariera prawidłowego żywienia. Istota modelowania społecznego. Powiązania między pozycją społeczną a zachowaniami żywieniowymi jednostki. Proces socjalizacji w rodzinie: znaczenie posiłku w procesie socjalizacji. Kontrola społeczna i systemy normatywne a zachowania żywieniowe: znaczenie obyczajów i mody. Zmiany w środowisku społecznym i ich związek ze sposobem żywienia.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14; b) ćwiczenia; liczba godzin 7		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza materiałów źródłowych Ćwiczenia z wykorzystaniem metody dyskusji, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu socjologii i psychologii		
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie podstawowe uwarunkowania społeczne i psychologiczne dotyczące produkcji i konsumpcji żywności	K_W06
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł dotyczące psychologicznych i społecznych aspektów żywienia	K_U01
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do wyjaśniania zachowań żywieniowych jednostki i wpływania na jej właściwe postawy żywieniowe	K_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Podstawowe uwarunkowania społeczne i psychologiczne dotyczące produkcji i konsumpcji żywności, społeczne i psychologiczne aspekty związane z żywnością i żywnością.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych; praca pisemna i prezentacja multimedialna w ramach ćwiczeń		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne; prace pisemne; prezentacja archiwizowana na płycie CD		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%), ocena z pracy pisemnej (25%), ocena z prezentacji multimedialnej (25%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa, platforma MS Teams		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Jeżewska-Zychowicz M.: Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2007.			

2. Fieldhouse P.: Food and Nutrition. Customs and Culture. Chapman& Hall, London 1995.
3. Tobiasz-Adamczyk B. (red.): Od socjologii medycyny do socjologii żywienia. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2013.
4. Jarecka U., Wieczorkiewicz A. (red.): Terytoria smaku: studia z antropologii socjologii jedzenia. WIFIS PAN, Warszawa 2014.
5. Piłska M., Jeżewska-Zychowicz M.: Psychologia żywienia – wybrane zagadnienia. Wyd. SGGW, Warszawa 2008.
6. Jeżewska-Zychowicz M., Piłska M. 2007: Postawy względem żywności i żywienia. Wybrane aspekty teoretyczne i metodyczne. Wyd. SGGW, Warszawa.
7. Ogińska-Bulik N. (2004): Psychologia nadmiernego jedzenia. Wyd. Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź 2007.

UWAGI

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

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:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,8 ECTS

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Rachunkowość	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Accountancy		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 stopień	
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 type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-ZC-1Z-05Z-37_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy z zakresu rachunkowości w warunkach systemu rynkowego z uwzględnieniem takich obszarów jak: ewidencjonowanie operacji gospodarczych, znajomość sprawozdań finansowych, dokonywanie obliczeń i wnioskowanie w zakresie rachunku kosztów, przeprowadzanie inwentaryzacji, dokonywanie wyceny środków majątkowych przedsiębiorstwa</p> <p>Wykłady: Wykłady: Rachunkowość - zakres pojęciowy. Zakres i zasady rachunkowości. Podsystemy rachunkowości. Rachunkowość finansowa – założenie i cele. Zasady wyceny w rachunkowości. Inwentaryzacja składników majątkowych. Sprawozdawczość finansowa. Istota, klasyfikacja i zadania sprawozdań finansowych. Bilans. Rachunek zysków i strat. Sprawozdanie z przepływu środków pieniężnych. Dokumentacja procesów gospodarczych. Zasady funkcjonowania kont bilansowych i wynikowych. Aktywa trwałe i obrotowe. Istota i klasyfikacja aktywów trwałych. Zasady ewidencji zmian środków trwałych oraz wartości niematerialnych i prawnych. Środki pieniężne. Klasyfikacja oraz wycena materiałów i towarów. Rozrachunki i rozliczenia. Charakterystyka kosztów i przychodów. Ewidencja i wycena materiałów i towarów handlowych. Ewidencja i wycena materiałów i towarów handlowych.</p> <p>Ćwiczenia: Inwentarz i bilans. Metoda bilansowa. Aktywa i ich struktura. Pasywa i ich struktura. Operacje gospodarcze i ich udokumentowanie. Istota i rodzaje operacji gospodarczych. Wpływ operacji gospodarczych na bilans. Dokumentacja operacji gospodarczych. Konto księgowie w praktyce księgowej. Amortyzowanie środków trwałych..</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) wykład; liczba godzin 7; b) ćwiczenia; liczba godzin 14</p>			
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, przygotowanie projektów, zadania, analiza materiałów źródłowych			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ogólna znajomość zagadnień ekonomicznych			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:			
		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	ma ogólną wiedzę o rachunkowości w przedsiębiorstwie sektora żywnościowego i dokumentowaniu operacji gospodarczych	K_W06, K_W07	1, 1
	W2	zna i rozumie zasady ewidencjonowania operacji gospodarczych	K_W06	1
	W3	zna i rozumie elementy bilansu, rachunku zysków i strat oraz sprawozdania z przepływu środków pieniężnych	K_W06	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi przygotować wystąpienie ustne w języku polskim dotyczące oceny zjawisk ekonomicznych objętych zakresem rachunkowości	K_U05, K_U10	1, 1
	U2	potrafi identyfikować przychody i koszty w przedsiębiorstwie oraz ich wpływ na wynik finansowy oraz stan majątku i kapitałów	K_U05	1
	U3	potrafi stosować wybrane metody wyceny środków majątkowych w przedsiębiorstwie	K_U05	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do współdziałania i pracy w grupie oraz koordynowania jej działalności	K_K04	1
	K2	myśli i działa w sposób racjonalny ekonomicznie	K_K04	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Rachunkowość ze szczególnym uwzględnieniem znajomości zasad dokumentowania operacji gospodarczych i ich wpływu na bilans przedsiębiorstwa oraz jego wyniki finansowe. Elementy bilansu, rachunku zysków i strat oraz sprawozdania z przepływu środków pieniężnych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: projekt obejmujący ocenę sytuacji finansowej przedsiębiorstwa, dokumentacja księgowa, analiza studiów przypadków			

Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: arkusze z kolokwium raporty z oceny sytuacji finansowej, arkusze z zadań
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu pisemnego (50%), ocena kolokwium pisemnego (15%), ocena raportu dot. wybranego przedsiębiorstwa (25%), ocena wykonania zadań wykonywanych na ćwiczeniach (10%)
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Górską-Warsewicz H. (red.) (2017): Zarządzanie finansami w przedsiębiorstwach hotelarskich i gastronomicznych. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Górską-Warsewicz H. (2012): Rachunkowość w gastronomii, WSiP, wyd. 5, Warszawa. 3. Górską-Warsewicz H. (2008): Rachunkowość i finanse w gastronomii, Wyd. Format AB, Warszawa. 4. Nowak E. (2016): Rachunkowość. Kurs podstawowy. Wyd. PWE, Warszawa. 5. Cebrowska T. (2018) (red.): Rachunkowość finansowa i podatkowa, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 6. Górską-Warsewicz H. (2005): Podstawy finansów przedsiębiorstwa – wybrane obszary decyzji operacyjnych. Wyd. SGGW, Warszawa.	
UWAGI	

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

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:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,8 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Język obcy angielski 3	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	English as a Foreign Language 3		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: angielski		Poziom studiów: 1 stopień	
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: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-05Z-38_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
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 2. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 2 dla tego języka.		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	K_W01	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U2	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U08,	1,1
	U3	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U4	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U08	1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	gotów jest do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym	K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		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.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin końcowy		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :		Treść zadań egzaminacyjnych, listy studentów z wynikami egzaminu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Egzamin końcowy 100%		
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 12

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

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:	21 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,8 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Język obcy francuski 3	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	French as a Foreign Language 3		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: francuski		Poziom studiów: 1 stopień	
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: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-05Z-38_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
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 2. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 2 dla tego języka.			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4		K_W01	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów		K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U2	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2		K_U07, K_U08,	1,1
	U3	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2		K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U4	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2		K_U07, K_U08	1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	gotów jest do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym		K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		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.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin końcowy			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Treść zadań egzaminacyjnych, listy studentów z wynikami egzaminu			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Egzamin końcowy 100%			
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

5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 12

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

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:	21 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,8 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Język obcy niemiecki 3	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	German as a Foreign Language 3		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: niemiecki		Poziom studiów: 1 stopień	
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: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-05Z-38_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
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 2. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 2 dla tego języka.			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4		K_W01	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów		K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U2	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2		K_U07, K_U08,	1,1
	U3	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2		K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U4	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2		K_U07, K_U08	1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	gotów jest do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym		K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		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.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin końcowy			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Treść zadań egzaminacyjnych, listy studentów z wynikami egzaminu			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Egzamin końcowy 100%			
Miejsce realizacji zajęć:		Sala dydaktyczna SPNJO SGGW			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
1. Demme S., Funk H., Kuhn Ch. Studio d B2, Cornelsen					
2. Helbig Gerhard, Buscha Joachim, Übungsgrammatik Deutsch, Langenscheidt 2013					
3. Wahrig Grosswörterbuch Deutsch als Fremdsprache, PWN					

4. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 12

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

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:	21 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,8 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Język obcy rosyjski 3	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Russian as a Foreign Language 3		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: rosyjski		Poziom studiów: 1 stopień	
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: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-05Z-38_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
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 2. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 2 dla tego języka.			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4		K_W01	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów		K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U2	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2		K_U07, K_U08	1,1
	U3	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2		K_U01, K_U07, K_U08	1, 1, 1
	U4	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2		K_U07, K_U08	1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	gotów jest do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym		K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		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.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin końcowy			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Treść zadań egzaminacyjnych, listy studentów z wynikami egzaminu			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Egzamin końcowy 100%			
Miejsce realizacji zajęć:		Sala dydaktyczna SPNJO SGGW			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
1. Esmantova Tatiana, Русский язык 5 элементов учебник уровень B1, Sankt Petersburg 2012					
2. Cieplicka Maria, Torzewska Danuta, Русский язык – kompedium tematyczno-leksykalne 2, Poznań 2008					
3. Gołubiewa Albina, Kuratczyk Magdalena, Gramatyka języka rosyjskiego z ćwiczeniami PWN, Warszawa 2014					
4. Wielki słownik rosyjsko-polski PWN, Warszawa 2013					
5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.					

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 12

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

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:	21 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,8 ECTS