

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Fizjologia człowieka	ECTS	5
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Human Physiology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-02L-11_21

Koordynator zajęć:	dr inż. Michał Oczkowski			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z rolą, funkcjonowaniem i regulacją pracy narządów i tworzonych przez nie układów oraz wzajemnych powiązań funkcjonalnych między nimi. Kształtowanie umiejętności badania i oceny funkcjonowania, sprawności i wydolności adaptacyjnej narządów i układów wchodzących w skład ludzkiego organizmu. Kształtowanie umiejętności interpretacji wyników podstawowych badań diagnostycznych.</p> <p>Wykłady: Układ nerwowy somatyczny i autonomiczny, potencjał spoczynkowy i czynnościowy komórki nerwowej, fizjologia synapsy chemicznej i elektrycznej, reakcje odruchowe i schemat łuku odruchowego. Podział i mechanizm działania receptorów i narządów zmysłów. Klasyfikacja hormonów i komórkowy mechanizm ich działania, regulacyjne osie hormonalne podwzgórze-przysadka-gruczoły obwodowe, hormony i ich rola w organizmie. Fizjologia skurczu mięśni szkieletowych i gładkich. Metabolizm kości i homeostaza wapnia. Automatyzm, mechanizm skurczu i regulacja pracy serca. Fizjologia i regulacja układu krążenia. Skład i funkcje krwi, powstawanie i funkcje komórek krwi, mechanizm krzepnięcia krwi. Przestrzeń wodna i bilans wodny organizmu, fizjologia i regulacja pracy nerek. Fizjologia układu oddechowego, transport gazów oddechowych, regulacja oddychania. Czynność motoryczna i wydzielnicza układu pokarmowego i ich regulacja. Podział i charakterystyka wysiłków fizycznych. Adaptacja układów: hormonalnego, krążenia, oddechowego i wydalniczego do wysiłku fizycznego i treningu.</p> <p>Ćwiczenia: Badanie właściwości nerwów i reakcji odruchowych. Badanie działania narządów zmysłów. Badanie właściwości mięśni szkieletowych, gładkich i mięśnia sercowego. Hormonalna regulacja poziomu glukozy we krwi. Hormonalna regulacja procesów rozrodczych. Badanie parametrów hemodynamicznych układu krążenia oraz jego sprawności adaptacyjnej i wydolności. Analiza parametrów hematologicznych i wybranych właściwości krwi, oznaczanie grup krwi i czynnika Rh. Ocena funkcjonowania układu wydalniczego i przebiegu procesów metabolicznych, analiza składu i właściwości moczu. Określanie rodzajów oddychania, badanie sprawności wentylacyjnej układu oddechowego. Adaptacja układu krążenia i oddechowego do wysiłku fizycznego. Analiza aktywności enzymów trawiennych i właściwości żółci oraz określanie optymalnych warunków do działania enzymów trawiennych i trawienia składników pokarmowych. Charakterystyka i identyfikacja hormonów żołądkowo-jelitowych.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykłady: prezentacje multimedialne Ćwiczenia: ćwiczenia prowadzone z użyciem programów komputerowych (m.in. wirtualnych laboratoriów fizjologicznych, z wykorzystaniem testów krążeniowych, spirometrycznych i sprawnościowych (<i>in vivo</i>) oraz oznaczeń biochemicznych (<i>in vitro</i>). Analiza i interpretacja wyników; praca z materiałami źródłowymi dotyczącymi hormonalnej regulacji procesów rozrodczych i działania hormonów żołądkowo-jelitowych.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza na temat budowy komórek i tkanek, budowy poszczególnych narządów wewnętrznych i ich układów.			
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 rządzące funkcjonowaniem organizmu człowieka i wchodzących w jego skład układów narządów	K_W01, K_W02	1, 1
	W2	zna i rozumie wzajemne powiązania funkcjonalne między narządami i układami narządów w organizmie człowieka	K_W01, K_W02	1, 1
	W3	zna i rozumie mechanizmy zmian adaptacyjnych zachodzących w organizmie w odpowiedzi na zmiany w środowisku zewnętrznym i wewnętrznym	K_W01, K_W02	1, 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi interpretować wyniki podstawowych badań diagnostycznych: hemodynamicznych, hematologicznych, spirometrycznych, badania moczu i glikemii oraz wyników oznaczeń właściwości soków trawiennych i aktywności enzymów trawiennych	K_U01	1
	U2	potrafi badać i interpretować wyniki badań oceniających działanie, wydolność i sprawność adaptacyjną własnych narządów i tworzonych przez nie układów	K_U01	1

Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do uznawania znaczenia wiedzy z zakresu fizjologii człowieka w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych w poradnictwie dietetycznym oraz nawiązywania relacji interpersonalnych i wpływania na właściwe postawy z zakresu zachowań żywieniowych pacjentów	K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Fizjologia człowieka, w szczególności w odniesieniu do funkcjonowania narządów wewnętrznych i tworzonych przez nie układów oraz wzajemnych powiązań funkcjonalnych między nimi, oceny funkcjonowania, sprawności i wydolności adaptacyjnej narządów i układów wchodzących w skład ludzkiego organizmu.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny z treści wykładowych Ćwiczenia: kolokwia z materiału realizowanego na ćwiczeniach, ocena zespołowej realizacji oznaczeń wskaźników fizjologicznych wykonywanych podczas zajęć i analizy uzyskanych wyników w formie pisemnej (sprawozdania); opracowywanie zagadnień dotyczących hormonalnej regulacji procesów rozrodczych oraz charakterystyki hormonów żołądkowo-jelitowych.			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne; Ćwiczenia: arkusze kolokwii i sprawozdań, opracowanie zagadnień dot. procesów rozrodczych i hormonów żołądkowo-jelitowych			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena końcowa z przedmiotu jest składową oceną z egzaminu z treści wykładowych (50%) oraz oceny z ćwiczeń (50%) Warunkiem zaliczenia części ćwiczeniowej i części wykładowej przedmiotu jest uzyskanie z każdej z nich co najmniej 51% możliwych do zdobycia punktów. Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest zaliczenie części ćwiczeniowej przedmiotu.			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, studencka sala laboratoryjna			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Konturek S.: Fizjologia człowieka t. V. Układ trawienny i wydzielanie wewnętrzne. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2000 (i późniejsze wydania). 2. McLaughlin D., Stamford J., White D.: Fizjologia człowieka. Krótkie wykłady. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2008 (i późniejsze wydania). 3. Rosołowska-Huszcz D., Gromadzka-Ostrowska J.: Ćwiczenia z fizjologii człowieka. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008 (i późniejsze wydania). 4. Traczyk W.: Fizjologia człowieka w zarysie. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2012/2013 (i późniejsze wydania). 				
UWAGI				
Ćwiczenia odbywają w układzie trzygodzinnym tygodniowo. Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 5				

*) 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:	126 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Biochemia ogólna i żywności	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	General and Food Biochemistry		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-02L-12_21

Koordynator zajęć:	dr Sławomir Orzechowski			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Cel: poznanie podstawowych szlaków metabolicznych oraz mechanizmów ich regulacji w organizmach żywych oraz biochemicznych podstaw procesów trawienia spożywanego pożywienia. Praktyczne zapoznanie się z podstawowymi metodami i technikami laboratoryjnymi. Nabyta wiedza teoretyczna, umiejętności praktyczne oraz kompetencje społeczne ułatwią dalszy proces dydaktyczny w ramach innych przedmiotów podstawowych i kierunkowych.</p> <p>Molekularne podstawy procesów życiowych, struktura komórki, katabolizm i anabolizm Energetyka procesów biochemicznych. Organiczne związki azotu, aminokwasy egzogenne. Peptydy i białka: budowa i klasyfikacja. Budowa, działanie i znaczenie enzymów. Rola kofaktorów enzymów oraz witamin. Metabolizm związków azotowych: rozkład białek, przemiany aminokwasów, cykl mocznikowy. Węglowodany: charakterystyka i funkcje. Metabolizm węglowodanów: glikoliza, fermentacja. cykl fosforanów pentoz, glukoneogeneza. Biosynteza i degradacja polisacharydów. Kwasy nukleinowe budowa i funkcje. Ekspresja genów, biosynteza białka, metody biotechnologiczne stosowane w naukach biologicznych. Lipidy charakterystyka i funkcje. Budowa i dynamika błony komórkowej, kanały i pompy. Metabolizm lipidów. Etapy utleniania biologicznego. Przegląd wybranych hormonów, ich budowy i działania. Regulacja i integracja metabolizmu w organizmach żywych. Molekularne podstawy wybranych chorób metabolicznych.</p> <p>Właściwości aminokwasów i białek oraz metody ich ilościowego oznaczania. Wpływ wybranych czynników na działanie enzymów. Ilościowe oznaczanie zawartości witaminy C. Metody oznaczania aktywności enzymów występujących w układzie pokarmowym człowieka: amylaz, proteaz oraz lipaz</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) wykład; liczba godzin 30; b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 30</p>			
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem nowoczesnych technik audiowizualnych, doświadczenia w laboratorium (indywidualne oraz zespołowe), opracowywanie, wykonywanie obliczeń biochemicznych oraz interpretacja uzyskanych wyników doświadczeń, konsultacje z wykładowcą.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowe informacje z zakresu biologii i chemii.			
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 podstawowe informacje z zakresu biochemii człowieka i przyczyn wybranych chorób metabolicznych związanych z nieprawidłowym odżywianiem	K_W01	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi planować i wykonywać samodzielnie lub w zespole, pod okiem opiekuna proste doświadczenia biochemiczne, związane z analizą jakościową żywności lub aktywnością enzymów trawiennych	K_U08	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy z zakresu biochemii człowieka w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych w poradnictwie dietetycznym	K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Molekularna budowa organizmów żywych, przebieg i regulacja głównych szlaków metabolicznych. Podstawowe metody i techniki biochemiczne umożliwiające zrozumienie zagadnień dotyczących fizjologii człowieka. Molekularne podstawy wybranych chorób metabolicznych. Metody oznaczania aktywności enzymów występujących w układzie pokarmowym człowieka: amylaz, proteaz oraz lipaz.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1 i K1: pisemne kolokwia w trakcie ćwiczeń oraz egzamin pisemny, U1: ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć laboratoryjnych,			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	imiennie karty oceny studenta, w których zapisywane są wyniki z pisemnych kolokwiów, oceny za dokładność i poprawność wykonanego eksperymentu, prace egzaminacyjne z punktacją/oceną oraz treści pytań egzaminacyjnych.			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	- ocena eksperymentu praktycznego (P) wykonywanego w trakcie ćwiczeń – 20%, - kolokwia obowiązkowe dotyczące teorii wykonywanych ćwiczeń i obliczeń biochemicznych (KM) pisemny sprawdzian na ćwiczeniach – 30%, kolokwia duże - nieobowiązkowe dotyczące materiału wykładowego (KD) - pisemny sprawdzian na ćwiczeniach, uzyskane sukcesywnie punkty powiększają pulę punktów uzyskanych podczas egzaminu pisemnego,			

	- egzamin pisemny z materiału wykładowego – 50% -(EGZ), Student, który uzyskał minimum 51% punktów z P oraz 51% punktów z KM, może przystąpić do egzaminu pisemnego. Z sumy KD i EGZ student musi uzyskać minimum 51% maksymalnej liczby punktów. Końcową ocenę oblicza się dodając do siebie pkt za P, KM oraz (EGZ + KD).
Miejsce realizacji zajęć:	Wykład w auli, ćwiczenia w laboratoriach biochemicznych w Katedrze Biochemii i Mikrobiologii IB, konsultacje w Katedrze, na auli audytoryjnej.
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Przewodnik do ćwiczeń z biochemii – Wydawnictwo SGGW 2018, 2. Biochemia krótki kurs – J.L. Tymoczko, J. M. Berg, L. Stryer PWN 2013 i wydania późniejsze, 3. Biochemia – J.M. Berg, L. Stryer, J.L. Tymoczko, G.J. Gatto PWN 2018 i późniejsze 4. Biochemia w zarysie – J.G. Salway, Górnicki Wydawnictwo Medyczne 2012 i wydania późniejsze, 5. Biochemistry – Ch. K. Mathews, K.E. Van Holde, D.R. Appling, S.J. Anthony-Cahill – Pearson Canada Inc 2013 6. Biochemistry with clinical correlations – T.M Devlin Wiley-Liss 2002 I wydania późniejsze 	
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, pisanie kolokwium wykładowych, egzamin), liczba godzin: 6	

*) 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:	120 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 ECTS

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Wypożyczenie zakładów żywienia zbiorowego	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Equipment in Catering		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-02L-13_21

Koordynator zajęć:	dr hab. Andrzej Półtorak, prof. SGGW			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawami techniki tzn. budową oraz zasadami działania najnowocześniejszych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w różnego typu zakładach żywienia zbiorowego. Zdobycie umiejętności doboru parametrów procesu oraz maszyn i urządzeń do obróbki wybranych surowców i półproduktów.</p> <p>Wykłady: Podział i klasyfikacja zakładów gastronomicznych. Obróbka wstępna surowców roślinnych i zwierzęcych. Maszyny do obierania i rozdrabniania, obróbka wstępna warzyw, owoców, mięsa. Obróbka termiczna żywności, podział aparatury do obróbki cieplnej. Budowa i zasada działania kotłów warzelnych i streamerów. Rozwiązania konstrukcyjne oraz zastosowanie trzonów kuchennych. Piece i piekarniki z konwekcją swobodną i wymuszoną. Urządzenia do smażenia beztłuszczowego – grille, płyty aparaty smaźalnicze, patelnie, frytkownice oraz Wykorzystanie podczerwieni oraz fal mikrofalowych do obróbki cieplnej żywności. Chłodzenie i zamrażanie produktów żywnościowych – urządzenia chłodnicze bez i z wymuszonym obiegiem powietrza w komorze. Stoły, szafy, komory chłodnicze oraz mroźnicze. Urządzenie chłodnicze magazynowe, technologiczne i ekspozycyjne. Maszyny i urządzenia do mycia i wyparzania naczyń. Czynniki wpływające na efektywność procesu mycia naczyń. Maszyny o działaniu ciągłym i okresowym. Maszyny do napowietrzania i wyrabiania mas, automaty formujące żywność – produkty jednorodne, dwurodne i wielorodne. Urządzenia do restytucji i transportu żywności. Urządzenia i sprzęt do sporządzania i dystrybucji napojów gorących i zimnych. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego.</p> <p>Ćwiczenia: Obróbka cieplna - zastosowanie nowych typów urządzeń grzewczych na przykładzie pieca konwekcyjno-parowego, pieca do pizzy. Grzejnictwo mikrofalowe kuchnie mikrofalowe i piec mikrofalowy. Urządzenia do obróbki chłodniczej żywności. Obróbka cieplna urządzenia do smażenia w tłuszczu patelnie, frytkownica, frytkownica ciśnieniowa. Proces formowania produktów spożywczych, automat formujący Rheon, dzielarko zaokrąglarka. Maszyny i urządzenia do mycia naczyń i sprzętu oraz środki do utrzymania czystości. Obróbka cieplna - nowoczesne metody ogrzewania produktów spożywczych na przykładzie trzonów grzewczych indukcyjnego, ceramicznych, gazowego, żeliwnego. Obróbka cieplna - urządzenia do smażenia beztłuszczowego grill żeliwny, grill ceramiczny, grill na lawie. Obróbka mechaniczna usuwanie części niejadalnych z ziemniaków i warzyw oraz rozdrabnianie ziemniaków i warzyw ze szczególnym uwzględnieniem własności rozdrobnionego surowca. Rozdrabnianie ziemniaków i warzyw ze szczególnym uwzględnieniem własności rozdrobnionego surowca.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) wykład; liczba godzin 15; b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 30</p>			
Metody dydaktyczne:	Wykład - prezentacja multimedialna, dyskusja Ćwiczenia laboratoryjne - doświadczenie/eksperyment, konsultacje			
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 skład oraz wartość energetyczną i odżywczą produktów spożywczych, jak również czynniki je kształtujące z uwzględnieniem procesów technologicznych i przechowalniczych	K_W03	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi podejmować działania dotyczące doboru surowców i produktów spożywczych, metod obróbki oraz bezpieczeństwa żywności w zakresie przygotowania posiłków dietetycznych i prozdrowotnych	K_U04	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym przestrzegania etyki zawodowej oraz poszanowania wiedzy w praktyce dietetycznej	K_K05	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Budowa oraz zasady działania najnowocześniejszych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w różnego typu zakładach żywienia zbiorowego, w tym urządzeń chłodniczych wykorzystywanych zarówno w transporcie chłodniczym, jak i przechowywaniu żywności.			

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Zaliczenie ćwiczeń na podstawie ocen (punktów) uzyskanych ze sprawozdań i kolokwii cząstkowych oraz egzamin pisemny z treści wykładowych
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach prac pisemnych w formie kolokwii cząstkowych i sprawozdań oraz pisemnych prac egzaminacyjnych
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ćwiczenia – 50%; egzamin pisemny – 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa i laboratorium
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Neryng A. 2003: Wyposażenia zakładów gastronomicznych z elementami techniki i projektowania, Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Jastrzębski W. 1982 (wydanie XV 2013) Wyposażanie techniczne zakładów gastronomicznych, Wyd. WSiP, Warszawa 3. Kasperek A. Kondratowicz M., 2013 Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Wyd. WSiP, Warszawa. 4. Materiały wprowadzający do tematu ćwiczenia wraz z instrukcją wykonania – przekazuje prowadzący ćwiczenie.	
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:	1,8 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Mikrobiologia ogólna i żywności	ECTS	5
Nazwa zajęć w j. angielskim:	General and Food Microbiology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 stopień		
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-D-1S-02L-14_21

Koordinator zajęć:	dr Małgorzata Jałosińska			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest poznanie pozytywnej i negatywnej roli mikroorganizmów w żywności. Poznanie mikroorganizmów chorobotwórczych występujących w żywności, mikroorganizmów odpowiedzialnych za jej zepsucie oraz mikroorganizmów wykorzystywanych w produkcji żywności, ze szczególnym nastawieniem na mikroorganizmy prozdrowotne. Poznanie fizjologii tychże drobnoustrojów, środowiska ich bytowania, warunków wzrostu oraz pierwotnych i wtórnych źródeł zanieczyszczenia żywności różną mikroflorą.</p> <p>Wykłady: Rola drobnoustrojów w przyrodzie i gospodarce człowieka. Morfologia i fizjologia drobnoustrojów. Podstawowe metody diagnostyczne liczenia i identyfikacji mikroorganizmów. Wpływ środowiska na wzrost i rozwój drobnoustrojów. Wykorzystanie drobnoustrojów w produkcji żywności. Charakterystyka mikroorganizmów odpowiedzialnych za zatrucia pokarmowe.</p> <p>Ćwiczenia: Podstawowe techniki laboratoryjne. Poznanie morfologii i fizjologii wybranych grup drobnoustrojów (bakterie, drożdże). Liczenie i identyfikacja mikroorganizmów. Szacowanie poziomu zanieczyszczenia mikrobiologicznego produktów żywnościowych. Metody mikroskopowe. Środowiska bytowania drobnoustrojów (mikroflora charakterystyczna dla powietrza, wody, powierzchni roboczych). Wpływ czynników fizycznych i chemicznych na rozwój drobnoustrojów.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) wykłady; liczba godzin 30</p> <p>b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 30</p>			
Metody dydaktyczne:	Wykład, prezentacja multimedialna, ćwiczenia laboratoryjne, praca z komputerem, dyskusja.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza dotycząca biologii komórki oraz podstawowe wiadomości z zakresu fizjologii.			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	ma i rozumie wiedzę na temat morfologii, wzrostu, rozmnażania się, sposobów poruszania się mikroorganizmów (bakterii, grzybów, wirusów) oraz pobierania przez nie pokarmu i metabolizmu	K_W01	1
	W2	zna źródła mikroorganizmów w żywności, zna i rozumie zmiany w żywności wywoływane wzrostem mikroorganizmów, wpływ procesów przetwórczych i czasu przechowywania na rozwój mikroorganizmów oraz wpływ patogenów żywności na zdrowie człowieka	K_W03	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystać metody diagnostyczne do oceny stanu mikrobiologicznego żywności	K_U02	1
	U2	potrafi charakteryzować poszczególne grupy produktów żywnościowych pod względem występowania w nich drobnoustrojów saprofitycznych i chorobotwórczych	K_U04	2
	U3	potrafi wykorzystać mikroorganizmy w produkcji żywności w celu podniesienia jej walorów prozdrowotnych	K_U04	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do podejmowania działań zmierzających do ograniczenia ryzyka związanego z mikroorganizmami w żywności i przewidywania skutków w zakresie szeroko rozumianego zdrowia publicznego	K_K02	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Morfologia i fizjologia mikroorganizmów oraz obecność w żywności różnych grup mikroorganizmów, zarówno tych, związanych z ryzykiem zdrowotnym, jak i pożądaných, oddziałujących prozdrowotnie i wykorzystywanych w procesach technologicznych. Procesy przetwórcze i czas przechowywania na rozwój mikroorganizmów oraz wpływ patogenów żywności na zdrowie człowieka.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Kolokwia na zajęciach ćwiczeniowych; ocena eksperymentów wykonywanych podczas zajęć i przedstawionych w formie sprawozdań; egzamin pisemny obejmujący materiał wykładowy			

Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Okresowe prace pisemne (kolokwia), protokół ocen, które student uzyskał w ramach sprawozdań, treść pytań egzaminacyjnych z oceną
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Okresowe prace pisemne - 20%, sprawozdania z laboratoryjnych eksperymentów - 20%, egzamin - 60%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; laboratorium higieny żywności
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Jałosińska M.: Mikrobiologia żywności, Wyd. AB Format, Warszawa, 2006. 2. Burbianka M., Pliszka A., Burzyńska H.: Mikrobiologia żywności, PZWL, Warszawa, 1983. 3. Kunicki-Goldfinger W. J. H.: Życie Bakterii, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2001. 4. Salyers A., Whitt D.: Mikrobiologia. Różnorodność, chorobotwórczość i środowisko, Wyd. Naukowe PWN. Warszawa, 2003.	
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:	128 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Towaroznawstwo żywności przetworzonej	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Processed Food Commodities		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 stopień		
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-D-1S-02L-15_21

Koordynator zajęć:	dr inż. Anna Sadowska			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • technologiczno-towaroznawczej oceny różnych grup żywności, ich charakterystyka jakościowa oraz kształtowanie umiejętności pomocnych w rozpoznawaniu i krytycznej ocenie rynkowych produktów spożywczych, ich wartości odżywczej i trwałości • dostarczenie wiedzy z zakresu technologii produkcji, oceny wartości odżywczej i właściwości fizyko-chemicznych różnych grup produktów spożywczych. <p>Wykłady: Technologia produkcji i towaroznawczo-żywnościowa ocena jakościowa półproduktów owocowo-warzywnych, przetworów o wysokiej zawartości cukru, konserw owocowych i warzywnych, kiszonek i marynat, pitnych soków owocowych i warzywnych, napojów owocowych i nektarów. Technologia i towaroznawczo-żywnościowa ocena: tłuszczów jadalnych (oleje rafinowane, masło, smalec, margaryny), przetworów mleczarskich (mleczne napoje fermentowane, sery twarogowe, podpuszczkowe i topione), przetworów zbożowych (makarony i pieczywo). Wybrane technologie przetworów mięsnych i rybnych. Ocena jakości i przydatności żywnościowej naturalnych wód mineralnych i źródlanych.</p> <p>Ćwiczenia: Charakterystyka i ocena jakościowa wybranych półproduktów owocowych i warzywnych. Otrzymywanie i ocena jakościowa pitnych soków owocowych i warzywnych, napojów owocowych, nektarów i napojów bezalkoholowych. Ocena jakościowa i technologia przetworów o wysokiej zawartości cukru – dżemy, marmolady, powidła, konfitury, charakterystyka i ocena jakościowa konserw owocowych i warzywnych oraz wybranych kiszonek i marynat. Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów mięsnych i rybnych. Technologia produkcji i ocena jakościowa przetworów mleczarskich - mleczne napoje fermentowane, śmietana i śmietanka, technologia serów twarogowych, podpuszczkowych i topionych. Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych. Technologia otrzymywania emulsji tłuszczowych. Charakterystyka tłuszczów do smarowania pieczywa. Ocena jakościowa pozostałych tłuszczów jadalnych.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30; b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem pomocy audiowizualnych, zajęcia laboratoryjne - towaroznawczo-żywnościowa ocena produktów spożywczych, samodzielnie przygotowanych lub produktów rynkowych			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza z zakresu surowców spożywczych			
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 skład oraz wartość energetyczną i odżywczą produktów spożywczych, jak również czynniki je kształtujące z uwzględnieniem procesów technologicznych i przechowalniczych	K_W03	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi podejmować działania dotyczące doboru surowców i produktów spożywczych, metod obróbki oraz bezpieczeństwa żywności w zakresie przygotowania posiłków dietetycznych i prozdrowotnych	K_U04	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych w poradnictwie dietetycznym oraz nawiązywania relacji interpersonalnych i wpływania na właściwe postawy z zakresu zachowań żywieniowych pacjentów	K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Towaroznawcza ocena jakości produktów spożywczych z uwzględnieniem ich wartości odżywczej i wymagań dla poszczególnych kategorii produktów, jak również metod ich oceny fizykochemicznej i sensorycznej.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: kolokwia cząstkowe i sprawozdania			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium, sprawozdań, egzaminu			

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Liczba punktów uzyskanych z kolokwium z każdego realizowanego tematu – 40% Liczba punktów uzyskanych ze sprawozdań – 5% Liczba punktów uzyskanych z egzaminu – 55%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa laboratoryjna
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Świderski F., Waszkiewicz-Robak B. (red.) (2010): Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii, Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Wybrane artykuły z czasopism naukowych i branżowych: Przemysł Spożywczy, Przegląd mleczarski, Przemysł fermentacyjny i owocowo-warzywny, Przegląd piekarski i cukierniczy. 3. Aktualne rozporządzenia krajowe i unijne.	
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:	118 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 ECTS

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Immunologia	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Immunology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-02L-16_21

Koordynator zajęć:	dr inż. Michał Oczkowski			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawami funkcjonowania układu odpornościowego, obejmującymi: budowę i funkcję narządów i komórek układu odpornościowego, czynniki (w tym żywieniowe) modulujące odpowiedź immunologiczną, mechanizmy tolerancji immunologicznej, nadwrażliwości i alergii.</p> <p>Wykłady: Podstawowe pojęcia i podział funkcjonalny układu odpornościowego. Morfologia narządów i komórek układu limfatycznego. Mechanizmy odporności nieswoistej i swoistej. Tolerancja immunologiczna. Znaczenie i funkcjonowanie regionalnej odpowiedzi immunologicznej (układ immunologiczny związany z błonami śluzowymi). Tolerancja pokarmowa. GALT – układ limfatyczny związany z przewodem pokarmowym. Mechanizmy reakcji nadwrażliwości i alergii pokarmowej. Ontogeneza układu odpornościowego człowieka. Stan odżywienia organizmu a funkcjonowanie układu odpornościowego. Immunomodulujące działanie wybranych witamin, kwasów tłuszczowych, aminokwasów i składników mineralnych. Wpływ używek na funkcjonowanie układu odpornościowego. Immunomodulujące działanie innych związków bioaktywnych.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimedii			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu anatomii człowieka oraz biochemii			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie funkcje podstawowych komórek oraz narządów układu immunologicznego	K_W02	1
	W2	zna i rozumie mechanizmy tolerancji immunologicznej, nietolerancji i alergii	K_W02	1
	W3	zna i rozumie znaczenie składników żywności w modulowaniu działania układu immunologicznego	K_W01	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wyszukać i krytycznie analizować informacje dotyczące poszczególnych typów odpowiedzi immunologicznej	K_U01	1
	U2	potrafi zastosować podstawowe techniki do pozyskiwania informacji służących ocenie wpływu różnych czynników, w tym żywieniowych na funkcjonowanie układu odpornościowego	K_U01	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do uznawania znaczenia wiedzy dotyczącej funkcjonowania układu odpornościowego w kształtowaniu zdrowia	K_U02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Funkcjonowanie mechanizmów wrodzonej i nabytej odpowiedzi immunologicznej, mechanizmy odpowiedzialne za tolerancję immunologiczną i nadwrażliwości i alergii. Wpływ różnych składników pokarmowych na modulowanie układu odpornościowego, co ma znaczenie w planowaniu właściwego postępowania dietetycznego.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne wraz z odpowiedziami i ocenami			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu (100%)			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa			

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Male D., Brostoff J., Roth D.B., Roitt I.: Immunologia, Wyd. II, Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław, 2008
2. Gołąb J., Jakóbsiak M., Lasek W., Stokłosa T.: Immunologia, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa
3. Ptak W., Ptak M., Szczepanik M.: Podstawy immunologii, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa, 2010 (lub nowsze)

UWAGI

Inne godziny kontaktowe (konsultacje, egzamin), liczba godzin 6

*) 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:	1,2 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Język obcy angielski 1	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	English as a Foreign Language 1		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: angielski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-02L-17_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 60	
Metody dydaktyczne:		Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku	
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Ukończenie kursu języka obcego nowożytnego na etapie szkoły średniej. Znajomość przedmiotowego języka obcego na poziomie B1 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Odniesienie do efektu kierunkowego: K_W01 Siła dla ef. kier*: 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U07, K_U06, K_U01 3,1,1
	U2	potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U07, K_U06, K_U01 3,1,1
	U3	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji	K_U07, K_U06, K_U01 3,1,1
	U4	potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	K_U07, K_U06, K_U01 3,1,1
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:		Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych	
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :		Pisemne kolokwia/streszczenia prezentacji, program wraz z kartą ocen	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Kolokwium/prezentacja – 70%, ocena bieżąca – 30%	

Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 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 2	

*) 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:	2,4 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Język obcy francuski 1	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	French as a Foreign Language 1		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: francuski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-02L-17_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 60			
Metody dydaktyczne:		Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Ukończenie kursu języka obcego nowożytnego na etapie szkoły średniej. Znajomość przedmiotowego języka obcego na poziomie B1 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego			
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 ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1	
	U2	potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U07, K_U06, K_U01	3,1,1	
	U3	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1	
	U4	potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	K_U07, K_U06, K_U01	3,1, 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:		Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form 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. 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 2	

*) 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:	2,4 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Język obcy niemiecki 1	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	German as a Foreign Language 1		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: niemiecki		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-02L-17_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 60		
Metody dydaktyczne:		Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Ukończenie kursu języka obcego nowożytnego na etapie szkoły średniej. Znajomość przedmiotowego języka obcego na poziomie B1 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego		
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 ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
	U2	potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U07, K_U06, K_U01	3,1,1
	U3	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
	U4	potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	K_U07, K_U06, K_U01	3,1, 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:		Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form 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. 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 2	

*) 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:	2,4 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Język obcy rosyjski 1	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Russian as a foreign language 1		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: rosyjski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe	Numer semestru: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-02L-17_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 60			
Metody dydaktyczne:		Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Ukończenie kursu języka obcego nowożytnego na etapie szkoły średniej. Znajomość przedmiotowego języka obcego na poziomie B1 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego			
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 ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1	
	U2	potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U07, K_U06, K_U01	3,1,1	
	U3	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji	K_U07, K_U06, K_U01,	3, 1, 1	
	U4	potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	K_U07, K_U08, K_U01	3,1, 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:		Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :		Pisemne kolokwia/streszczenia prezentacji, program wraz z kartą ocen			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Kolokwium/prezentacja – 70%, ocena bieżąca – 30%			

Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Esmantova Tatiana, Русский язык 5 элементов учебник уровень В1, 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 2	

*) 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:	2,4 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Praktyka technologiczna	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional Practice		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-02L-18_21

Koordynator zajęć:	dr inż. Katarzyna Lachowicz			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem jest uzyskanie podstawowej, praktycznej wiedzy dotyczącej funkcjonowania zakładów przemysłu spożywczego. W trakcie praktyki studenci zapoznają się z: charakterem działalności zakładu zajmującego się produkcją żywności; organizacją pracy, przepisami BHP oraz jawną dokumentacją regulującą działalność przedsiębiorstwa, wyposażeniem technicznym zakładu, funkcjonowaniem urządzeń, technologią produkcji potraw w danym przedsiębiorstwie, rodzajem wykorzystywanych surowców spożywczych, ich przechowywaniem i magazynowaniem, stosowanymi metodami obróbki termicznej oraz wpływem obróbki termicznej żywności na jakość i wydajność produkcji. Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów sanitarno-epidemiologicznych, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z przetwórstwem żywności i produkcją potraw.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne w wymiarze 80 godzin			
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student posiada podstawową wiedzę o procesach technologicznych w przetwórstwie żywności, zna zagrożenia zdrowotne, zasady higieny i bezpieczeństwa pracy w kontakcie z żywnością.			
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 wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą produktów spożywczych	K_W03	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykonywać zadania pod kierunkiem opiekuna w miejscu praktyk	K_U04	1
	U2	potrafi podjąć decyzje dotyczące doboru materiałów, technik, narzędzi, technologii stosowanych w produkcji żywności oraz jej przechowywaniu i dystrybucji	K_U04	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do współpracy w grupie w miejscu odbywania praktyki	K_K04	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Organizacja pracy w placówce. Procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności. Wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą produktów spożywczych i potraw. Materiału, techniki, narzędzia, technologie stosowane w produkcji żywności oraz jej przechowywaniu i dystrybucji.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki) Sprządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Koordynatora ds. Praktyk studenckich na kierunku Dietetyka			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk z technologii produkcji żywności (w przedsiębiorstwie łańcucha żywnościowego)			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena i opinia wystawiona przez opiekuna praktyki z technologii produkcji żywności (przedsiębiorstwo łańcucha żywnościowego)			
Miejsce realizacji zajęć:	Zakład przemysłu spożywczego			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
UWAGI	Liczba godzin praktyk rozliczana zgodnie w Regulaminem Studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Uchwałą Senatu SGGW.			

*) 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:	83 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	3,0 ECTS

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Praktyka technologiczna	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional Practice		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-02L-18_21

Koordynator zajęć:	dr inż. Katarzyna Lachowicz			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem jest uzyskanie podstawowej, praktycznej wiedzy dotyczącej funkcjonowania placówek żywienia zbiorowego i/ lub tzw. małej gastronomii.</p> <p>W trakcie praktyki studenci zapoznają się z: charakterem działalności placówki zajmującej się produkcją żywności, organizacją pracy, przepisami BHP oraz jawną dokumentacją regulującą działalność danej placówki, wyposażeniem technicznym kuchni, funkcjonowaniem urządzeń gastronomicznych, technologią produkcji potraw w danej placówce, rodzajem wykorzystywanych surowców spożywczych, ich przechowywaniem i magazynowaniem, stosowanymi metodami obróbki termicznej oraz wpływem obróbki termicznej żywności na jakość i wydajność produkcji. Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów sanitarno-epidemiologicznych, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z przetwórstwem żywności, produkcją i wydawaniem potraw.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne w wymiarze 80 godzin			
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student posiada podstawową wiedzę o procesach technologicznych w przetwórstwie żywności, zna zagrożenia zdrowotne, zasady higieny i bezpieczeństwa pracy w kontakcie z żywnością.			
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 wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą produktów spożywczych	K_W03	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykonywać zadania pod kierunkiem opiekuna w miejscu praktyk	K_U04	1
	U2	potrafi podjąć decyzje dotyczące doboru materiałów, technik, narzędzi, technologii stosowanych w produkcji żywności oraz jej przechowywaniu i dystrybucji	K_U04	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do współpracy w grupie w miejscu odbywania praktyki	K_K04	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Organizacja pracy w placówce. Procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności. Wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą produktów spożywczych i potraw. Materiału, techniki, narzędzia, technologie stosowane w produkcji żywności oraz jej przechowywaniu i dystrybucji.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki) Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Koordynatora ds. Praktyk studenckich na kierunku Dietetyka			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk z technologii produkcji żywności (w przedsiębiorstwie łańcucha żywnościowego)			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena i opinia wystawiona przez opiekuna praktyki z technologii produkcji żywności (przedsiębiorstwo łańcucha żywnościowego)			
Miejsce realizacji zajęć:	Placówka żywienia zbiorowego i/ lub tzw. małej gastronomii			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
UWAGI	Liczba godzin praktyk rozliczana zgodnie w Regulaminem Studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Uchwałą Senatu SGGW.			

*) 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:	83 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	3,2 ECTS