

Nazwa zajęć:	Technologia zbóż	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Cereal technology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	I stopień
Forma studiów: ☐ stacjonarne ☒ niestacjonarne	Status zajęć: ☐ podstawowe ☒ obowiązkowe ☒ kierunkowe ☐ do wyboru	Numer semestru: 5	Xsemestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2019/2020	Numer katalogowy:	NOŻ-TZ1-Z-05Z-24

Koordynator zajęć:	Prof. dr hab. Alicja Ceglińska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii i Oceny Żywności Instytutu Nauk o Żywności		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z teoretycznymi podstawami przetwórstwa zbóż na kasze, mąki, pieczywo, wyroby ciastkarskie i makarony Tematyka wykładów: Krajowa i światowa produkcja zbóż, towaroznawcza ocena ziarna zbóż, skład chemiczny ziarna, cechy fizyczne ziarna i masy zbożowej, podstawy technologii młynarstwa, kaszarstwa, piekarstwa i ciastkarstwa oraz makaronów, skład chemiczny mąki i pieczywa, maszyny i urządzenia stosowane w młynarstwie, kaszarstwie, piekarstwie i ciastkarstwie oraz produkcji makaronów. Tematyka ćwiczeń: Analiza towaroznawcza ziarna różnych gatunków zbóż, analiza towaroznawcza różnych typów mąki pszennej, analiza towaroznawcza różnych rodzajów kasz, analiza różnych rodzajów i asortymentów pieczywa, wypiek ciasta biszkoptowo-tłuszczowego, wytwarzanie makaronu.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 18 LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin 18		
Metody dydaktyczne:	Wykład, doświadczenie, rozwiązywanie problemu, interpretacja wyników doświadczenia, konsultacje		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ma podstawową wiedzę dotyczącą surowców i produktów zbożowych, zna podstawowe metody analityczne jakości żywności		
Efekty uczenia się:	Wiedza: ZNA I ROZUMIE W1- podstawy budowy maszyn, urządzeń i przyrządów stosowanych do przetwarzania i badania żywności oraz podstawy ich działania W2 - skład i właściwości surowców, środków pomocniczych i produktów przemysłu spożywczego, przydatne w planowaniu i organizowaniu produkcji i przechowywania żywności W3 - metody i techniki stosowane przy przetwarzaniu, zabezpieczaniu, przechowywaniu i badaniu żywności	Umiejętności: POTRAFI U1 - wykorzystywać wiedzę podczas doboru metod i narzędzi oraz dokonywania obserwacji, pomiarów i obliczeń w zakresie zjawisk zachodzących podczas przetwarzania, przechowywania i badania żywności, a także do krytycznej analizy i interpretacji uzyskanych danych oraz oceny wiarygodności swoich działań	Kompetencje: JEST GOTÓW DO K1 - uznawania znaczenia wiedzy w życiu zawodowym, jej krytycznej analizy oraz poszukiwania źródeł wśród ekspertów
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Efekt: W1, W2, W3 – egzamin pisemny Efekt: U1, K1 – kolokwium ćwiczeniowe oraz ocena przeprowadzonego doświadczenia		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Kolokwia ćwiczeniowe i prace egzaminacyjne		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ćwiczenia 40%; egzamin 60%		
Miejsce realizacji zajęć:	Laboratorium, sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1.Mitek M., Leszczyński K. (red). 2014. Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. SGGW Warszawa 2.Ambroziak Z., 1998. Produkcja piekarsko-ciastkarska, cz.I. i II. WSiP, Warszawa. 3.Gąsiorowski H. (red.), 2004. Pszenica – chemia i technologia. PWRiL, Poznań. 4.Grzesiuk S., Kulka K., 1988. Biologia ziarniaków zbóż. PWN, Warszawa. 5.Jurek R., 1994. Przetwórstwo zbóż, cz. I. WSiP, Warszawa.			

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	120 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	ZNA I ROZUMIE podstawy budowy maszyn, urządzeń i przyrządów stosowanych do przetwarzania i badania żywności oraz podstawy ich działania	TZ1_KW02	3
Wiedza – W2	ZNA I ROZUMIE skład i właściwości surowców, środków pomocniczych i produktów przemysłu spożywczego, przydatne w planowaniu i organizowaniu produkcji i przechowywania żywności	TZ1_KW03	3
Wiedza – W3	ZNA I ROZUMIE metody i techniki stosowane przy przetwarzaniu, zabezpieczaniu, przechowywaniu i badaniu żywności	TZ1_KW04	3
Umiejętności – U1	POTRAFI wykorzystywać wiedzę podczas doboru metod i narzędzi oraz dokonywania obserwacji, pomiarów i obliczeń w zakresie zjawisk zachodzących podczas przetwarzania, przechowywania i badania żywności, a także do krytycznej analizy i interpretacji uzyskanych danych oraz oceny wiarygodności swoich działań	TZ1_KU01	2
Kompetencje – K1	JEST GOTÓW DO uznawania znaczenia wiedzy w życiu zawodowym, jej krytycznej analizy oraz poszukiwania źródeł wśród ekspertów	TZ1_KK01	1

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

Nazwa zajęć:	Inżynieria procesowa	ECTS	9
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Process engineering		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	
Forma studiów: ☐ stacjonarne ☒ niestacjonarne	Status zajęć: ☐ podstawowe ☒ obowiązkowe ☒ kierunkowe ☐ do wyboru	Numer semestru: ...5.....	☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ1-Z-05Z-25

Koordynator zajęć:	Dr hab. Ewa Jakubczyk, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji Instytutu Nauk o Żywności		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Przekazanie wiedzy o podstawowych procesach jednostkowych występujących w czasie przebiegu procesów technologicznych produkcji żywności, wskazanie możliwości świadomego projektowania warunków procesu, uwzględniających zarówno zagadnienia inżynierii procesowej, jak i specyfikę surowca (w większości materiału biologicznego) oraz wyjaśnienie wzajemnych interakcji proces – materiał. Wykłady obejmują następujące treści: Ogólna charakterystyka procesu technologicznego i właściwości fizycznych surowców i produktów Podstawy przenoszenia pędu, ciepła i masy jako procesów podstawowych warunkujących przebieg procesu technologicznego; Charakterystyka procesów mechanicznych (przepływy, rozdrabnianie, wirowanie, mieszanie, fluidyzacja); Charakterystyka procesów przenoszenia ciepła – przewodzenie, konwekcja, promieniowanie. Opory ruchu ciepła. Wymiana ciepła z przemianą fazową – wrzenie, skraplanie, zamrażanie; Charakterystyka procesów przenoszenia masy – molekularne i konwekcyjne. Opory ruchu masy. Suszenie, ekstrakcja, krystalizacja, destylacja i rektyfikacja. Ćwiczenia obejmują zagadnienia (realizowane w formie doświadczenia i rozwiązywania zadań): • zjawiska towarzyszące przepływowi; • przebiegu i efektywności procesu filtracji; • podstaw wymiany ciepła; • zasad funkcjonowania wymienników ciepła; • przebiegu i efektywności procesu zamrażania; • przebiegu i efektywności procesu suszenia; • przebiegu i efektywności procesu destylacji;		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin ..32 .. LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin ..24..		
Metody dydaktyczne:	wykład, eksperyment, konsultacje, rozwiązywanie zadań		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowy kurs z matematyka i fizyki oraz maszynoznawstwa		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 - zna i rozumie podstawowe procesy jednostkowe w inżynierii żywności W2 - zna i rozumie wpływ warunków procesu na właściwości i jakość produktu oraz wpływ właściwości surowca na przebieg procesu jednostkowego	Umiejętności: U1 - potrafi przeprowadzić eksperyment zgodnie z instrukcją i opracować zebrane wyniki U2 - potrafi zastosować wiedzę podstawową do związywania zadań z określonego zakresu U3 - potrafi pracować w zespole, pełniąc w nim różne funkcje	Kompetencje: K1 - jest gotów do krytycznej analizy wiedzy
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	efekt W1, W2, U1, U3, K1– ocena opracowania i dyskusji wyników zebranych podczas prowadzenia eksperymentów sprawozdanie efekt W1, W2, U2, U3 – ocena prac pisemnych sprawdzających przygotowanie teoretyczne do przeprowadzenia eksperymentów oraz umiejętność rozwiązywania zadań podczas sprawdzianów Efekt W1, W2 – egzamin		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Kolokwia, sprawozdania, egzamin		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	egzamin pisemny -50% ocena z ćwiczeń - 50%		

Miejsce realizacji zajęć:	Sale dydaktyczne
Literatura podstawowa i uzupełniająca: - Praca zbiorowa: Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego (red. P. P. Lewicki), WNT, 1999. - Praca zbiorowa: Inżynieria i aparatura przemysłu spożywczego. cz. I. Ćwiczenia laboratoryjne (red. P. P. Lewicki i D. Witrowa-Rajchert), Wydawnictwo SGGW, 2002. - Praca zbiorowa: Inżynieria i aparatura przemysłu spożywczego. cz. II. Ćwiczenia obliczeniowe (red. P. P. Lewicki i D. Witrowa-Rajchert), Wydawnictwo SGGW, 2002. - Pawłow K. F., Romankow P. G., Noskow A. A.: Przykłady i zadania z zakresu aparatury i inżynierii chemicznej, WNT, 1988. - Koch R., Noworyta A.: Procesy mechaniczne w inżynierii chemicznej. WNT, Warszawa 1998 - Gruda Z., Postolski J., Zamrażanie żywności, WNT, 1999 UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin.....8...	

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:	...225... h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	...4.... ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie podstawowe procesy jednostkowe w inżynierii żywności	TZ1_KW01, TZ1_KW02, TZ1_KW04, TZ1_KW05	3
Wiedza – W2	zna i rozumie wpływ warunków procesu na właściwości i jakość produktu oraz wpływ właściwości surowca na przebieg procesu jednostkowego	TZ1_KW01, TZ1_KW03, TZ1_KW04, TZ1_KW05	3
Umiejętności – U1	potrafi przeprowadzić eksperyment zgodnie z instrukcją i opracować zebrane wyniki	TZ1_KU03, TZ1_KU06	3
Umiejętności – U2	potrafi zastosować wiedzę podstawową do związywania zadań z określonego zakresu	TZ1_KU03, TZ1_KU02	3
Umiejętności – U3	potrafi pracować w zespole, pełniąc w nim różne funkcje	TZ1_KU05, TZ1_KU06	3
Kompetencje – K1	jest gotów do krytycznej analizy wiedzy	TZ1_KK01	2

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

Nazwa zajęć:	Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych	ECTS	5
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Technology of fats and food concentrates		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: I stopień	
Forma studiów: ☐ stacjonarne ☒ niestacjonarne	Status zajęć: ☐ podstawowe ☒ obowiązkowe ☒ kierunkowe ☐ do wyboru	Numer semestru: 5	☐ semestr zimowy ☒ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ1-Z-05Z-26

Koordynator zajęć:	Dr hab. inż. Katarzyna Marciniak-Łukasiak		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii i Oceny Żywności Instytutu Nauk o Żywności		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z technologią produkcji tłuszczów jadalnych oraz koncentratów spożywczych, ich charakterystyką, zastosowaniem i przemianami w trakcie produkcji i przechowywania. Tematyka wykładów: Światowa produkcja tłuszczów roślinnych, tendencje. Przemysł tłuszczowy. Surowce oleiste. Technologia tłuszczów roślinnych. Produkcja margaryny i tłuszczów modyfikowanych. Przemysł koncentratów spożywczych. Technologie otrzymywania koncentratów śniadaniowych, zup, przypraw, makaronów instant, koncentratów specjalnego przeznaczenia, sosów i majonezów. Zalety, trwałość i pakowanie koncentratów spożywczych. Tematyka ćwiczeń: Charakterystyka surowców oleistych. Charakterystyka roślinnych olejów jadalnych. Charakterystyka asortymentu i ocena jakości margaryny. Analiza podstawowych parametrów tłuszczów na etapach rafinacji. Otrzymywanie w warunkach laboratoryjnych koncentratów deserów (budyniów, kisieli, lodów) oraz emulsji majonezowych. Badanie właściwości funkcjonalnych koncentratów białkowych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 21 LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin 21		
Metody dydaktyczne:	wykład, ćwiczenia laboratoryjne, dyskusja, doświadczenie		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowe informacje z ogólnej technologii żywności		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 - zna i potrafi określić zmiany fizyczne i chemiczne zachodzące w tłuszczach podczas ich przetwarzania, zna charakterystykę surowców i technologię produkcji produktów tłuszczowych i koncentratów spożywczych oraz potrafi ocenić właściwości technologiczne składników recepturowych i otrzymywanych wyrobów z grupy tłuszczów i koncentratów spożywczych.	Umiejętności: U1 - zna i potrafi zastosować różne metody fizykochemiczne i organoleptyczne do oceny jakości surowców, produktów tłuszczowych i koncentratów spożywczych, otrzymać w warunkach laboratoryjnych wybrane produkty tłuszczowe i koncentraty spożywcze.	Kompetencje: K1 - jest świadomy konieczności stałego pogłębiania zdobytej wiedzy i umiejętności w dobie postępu naukowego i technologicznego, a także znaczenia kwestii etycznych w życiu zawodowym oraz społecznej odpowiedzialności prowadzenia działalności zawodowej
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1 Kolokwium ćwiczeniowe; U1, K1 Sprawozdanie z ćwiczeń W1 Egzamin pisemny		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść pytań z kolokwium i pytań egzaminacyjnych z oceną		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ćwiczenia 50 % Egzamin 50 %		
Miejsce realizacji zajęć:	Laboratorium i sala wykładowa		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Czasopisma; Przemysł Spożywczy, European Journal of Lipid Science and Technology, INFORM, Food Technology: roczniki od 2000 roku.
2. Chemia żywności. Praca zbiorowa pod redakcją Z. E. Sikorskiego WNT, Warszawa 2007
3. Surowce oleiste. H. Niewiadomski. WNT, Warszawa 1984
4. Praca zbiorowa (red. K. Krygier) – Współczesna margaryna. Aspekty technologiczne i żywieniowe – 2010, WNT
5. Technologia tłuszczów jadalnych. H. Niewiadomski. WNT, Warszawa 1993
6. Bailey's industrial oil and FAT products: Edible oil and FAT products. Y. H. Hui (ed). A. Wiley – Interscience Publication, 2005.

7. Encyclopedia of Food Science Food Technology and Nutrition, Academic Press, London, Macrae R., Robinson R. K., Sadler M. J, 1993
UWAGI Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie minimum 51% ogólnej liczby punktów niezależnie z ćwiczeń i materiału wykładowego. Sumaryczną liczbę punktów wylicza się po uwzględnieniu elementów i wagi. Student, który uzyskał 51-60% sumarycznej liczby punktów otrzymuje ocenę 3,0, 61-70% - 3,5, 71-80% - 4,0, 81-90% - 4,5 a 91-100% - 5,0 inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 1

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i potrafi określić zmiany fizyczne i chemiczne zachodzące w tłuszczach podczas ich przetwarzania, zna charakterystykę surowców i technologię produkcji produktów tłuszczowych i koncentratów spożywczych oraz potrafi ocenić właściwości technologiczne składników recepturowych i otrzymywanych wyrobów z grupy tłuszczów i koncentratów spożywczych	TZ1_KW01 TZ1_KW03	2
Umiejętności – U1	zna i potrafi zastosować różne metody fizykochemiczne i organoleptyczne do oceny jakości surowców, produktów tłuszczowych i koncentratów spożywczych, otrzymać w warunkach laboratoryjnych wybrane produkty tłuszczowe i koncentraty spożywcze	TZ1_KU01	2
Kompetencje – K1	jest świadomy konieczności stałego pogłębiania zdobytej wiedzy i umiejętności w dobie postępu naukowego i technologicznego, a także znaczenia kwestii etycznych w życiu zawodowym oraz społecznej odpowiedzialności prowadzenia działalności zawodowej	TZ1_KK02	2

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

Nazwa zajęć:	Podstawy technologii gastronomicznej	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Basics of gastronomy technology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	
Forma studiów: ☐ stacjonarne ☒ niestacjonarne	Status zajęć: ☐ podstawowe ☒ kierunkowe ☒ obowiązkowe ☐ do wyboru	Numer semestru: ...5.....	☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ1-Z-05Z-27

Koordynator zajęć:	Dr hab. inż. Lech Adamczak		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii i Oceny Żywności Instytutu Nauk o Żywności		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z teoretycznymi podstawami oceny jakościowej i kulinarnej surowców, półproduktów i gotowych potraw; przedstawienie zagadnień związanych z obróbką wstępną i cieplną surowców oraz zmianami zachodzącymi podczas tych procesów; przedstawienie podstawowego wyposażenia zakładów gastronomicznych; aktualne wymogi prawne oraz zasady GMP i GHP w zakładach gastronomicznych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 14..... LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin ..15.....		
Metody dydaktyczne:	wykład, dyskusja, prezentacja, eksperyment		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	-		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 - zna podstawy oceny jakościowej i kulinarnej surowców, półproduktów oraz sposoby ich przetwarzania i serwowania w postaci gotowych potraw W2 - zna procesy zachodzące podczas obróbki wstępnej i cieplnej surowców W3 - zna zasady doboru podstawowego wyposażenia zakładu gastronomicznego	Umiejętności: U1 - potrafi ocenić i wykorzystać surowce oraz przygotować z nich podstawowe rodzaje potraw z wykorzystaniem podstawowych procesów stosowanych w technologii gastronomicznej	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Efekt U1 – kolokwium ćwiczeniowe oraz ocena wynikająca z aktywności na zajęciach Efekt W1, W2, W3 – egzamin pisemny		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść pytań z kolokwium i pytań egzaminacyjnych wraz z listą, prace studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ćwiczenia 40%, egzamin 60%		
Miejsce realizacji zajęć:	Laboratorium i sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Praca zb. pod red. M. Mitek i M. Słowińskiego – Wybrane zagadnienia z technologii żywności, Wyd. SGGW, Warszawa 2006.			
2. Praca zb. pod red. S. Zalewskiego – Podstawy technologii gastronomicznej, WNT, Warszawa 2003.			
3. Praca zb. – Kucharz & gastronom vademecum, Wyd. Rea, Warszawa 2001.			
4. F. Koj. – Podstawy technologii potraw, WNT, Warszawa 1980.			
5. M. Konarzewska, B. Zielonka, M. Konarzewska-Sokołowska – Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, Część I i II, Wyd. Rea, Warszawa 2004.			
6. W. Jastrzębski – Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych, WSiP, Warszawa 1982.			
UWAGI			
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 3.....			

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:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna podstawy oceny jakościowej i kulinarnej surowców, półproduktów oraz sposoby ich przetwarzania i serwowania w postaci gotowych potraw	TZ1_KW03, TZ1_KW04	2
Wiedza – W2	zna procesy zachodzące podczas obróbki wstępnej i cieplnej surowców	TZ1_KW05	3
Wiedza – W3	zna zasady doboru podstawowego wyposażenia zakładu gastronomicznego	TZ1_KW02	2
Umiejętności – U1	potrafi ocenić i wykorzystać surowce oraz przygotować z nich podstawowe rodzaje potraw z wykorzystaniem podstawowych procesów stosowanych w technologii gastronomicznej	TZ1_KU01, TZ1_KU02	1

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

Nazwa zajęć:	Język obcy – język angielski 3	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	English as a foreign language 3		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy:	angielski	Poziom studiów: I	
Forma studiów: ☐ stacjonarne ☒ niestacjonarne	Status zajęć: ☐ X podstawowe ☐ kierunkowe	☒ X obowiązkowe ☐ X do wyboru	Numer semestru: 5 ☒ X semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ1-Z-05Z-28

Koordynator zajęć:	Mgr Urszula Kosakowska		
Prowadzący zajęcia:	Lektorzy i wykładowcy Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW		
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
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:	C - ćwiczenia audytorne, liczba godzin 24		
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:	Wiedza: W1 - zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 - rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów U2 - potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 U3 - rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2 U4 - potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	egzamin końcowy		
Forma 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

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:	80 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	TZ1_KW01	1
Umiejętności – U1	rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	TZ1_KU05	1
Umiejętności – U2	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	TZ1_KU05	1
Umiejętności – U3	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	TZ1_KU05	1
Umiejętności – U4	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	TZ1_KU05	1

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

Nazwa zajęć:	Język obcy język francuski 3	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	French as a foreign language 3		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy:	francuski	Poziom studiów: I	
Forma studiów: ☐ stacjonarne ☒ niestacjonarne	Status zajęć: ☐ X podstawowe ☐ kierunkowe	☐ X obowiązkowe ☐ X do wyboru	Numer semestru: 5 ☐ X semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ1-Z-05Z-28

Koordynator zajęć:	Mgr Ewa Sikorska		
Prowadzący zajęcia:	Lektorzy i wykładowcy Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW		
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
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:	C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin 24		
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:	Wiedza: W1 - zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 - rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów U2 - potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 U3 - rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2 U4 - potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	egzamin końcowy		
Forma 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 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

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:	80 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	TZ1_KW01	1
Umiejętności – U1	rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	TZ1_KU05	1
Umiejętności – U2	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	TZ1_KU05	1
Umiejętności – U3	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	TZ1_KU05	1
Umiejętności – U4	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	TZ1_KU05	1

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

Nazwa zajęć:	Język obcy - język niemiecki 3	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	German as a foreign language 3		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy:	niemiecki	Poziom studiów: I	
Forma studiów: ☐ stacjonarne ☒ niestacjonarne	Status zajęć: ☒ podstawowe ☐ kierunkowe	☐ X obowiązkowe ☒ do wyboru	Numer semestru: 5 ☐ X semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ1-Z-05Z-28

Koordynator zajęć:	Mgr Teresa Kaszuba-Naglik		
Prowadzący zajęcia:	Lektorzy i wykładowcy Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW		
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
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:	C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin 24		
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:	Wiedza: W1 - zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 - rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów U2 - potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 U3 - rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2 U4 - potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	egzamin końcowy		
Forma 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 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

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:	80 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	TZ1_KW01	1
Umiejętności – U1	rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	TZ1_KU05	1
Umiejętności – U2	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	TZ1_KU05	1
Umiejętności – U3	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	TZ1_KU05	1
Umiejętności – U4	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	TZ1_KU05	1

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

Nazwa zajęć:	Język obcy - język rosyjski 3	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Russian as a foreign language 3		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy:	rosyjski	Poziom studiów: I	
Forma studiów: ☐ stacjonarne ☒ niestacjonarne	Status zajęć: ☐ podstawowe ☐ kierunkowe	☒ obowiązkowe ☐ do wyboru	Numer semestru: 5 ☐ X semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ1-Z-05Z-28

Koordynator zajęć:	Mgr Grażyna Solecka-Wojtyś		
Prowadzący zajęcia:	Lektorzy i wykładowcy Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW		
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
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:	C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin 24		
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:	Wiedza: W1 - zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 - rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów U2 - potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 U3 - rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2 U4 - potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	egzamin końcowy		
Forma 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

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:	80 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	TZ1_KW01	1
Umiejętności – U1	rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	TZ1_KU05	1
Umiejętności – U2	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	TZ1_KU05	1
Umiejętności – U3	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	TZ1_KU05	1
Umiejętności – U4	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	TZ1_KU05	1

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