

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	Tow Ist 3.1
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	-------------

Nazwa przedmiotu:	Język angielski		ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	English as a foreign language			
Kierunek studiów:	Towaroznawstwo w biogospodarce			
Koordynator przedmiotu:	mgr Kamila Giergoń			
Prowadzący zajęcia:	lektorzy Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW			
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW			
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Technologii Żywności			
Status przedmiotu:	a) przedmiot obligatoryjno-fakultatywny	b) stopień I rok II	c) stacjonarne	
Cykl dydaktyczny:	semestr zimowy	jęz. wykładowy: angielski		
Założenia i cele przedmiotu:	Opanowanie języka angielskiego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem angielskim w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego (ESP) dla kierunku studiów			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 0; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 60;			
Metody dydaktyczne:	ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku			
Pełny opis przedmiotu:	Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, człowiekiem, środowiskiem oraz z zakresu ESP. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form czasownikowych, zdań złożonych, form określonych i nieokreślonych, konstrukcji wyrazowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.			
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Egzamin maturalny z języka angielskiego na poziomie podstawowym lub rozszerzonym.			
Założenia wstępne:	Znajomość języka angielskiego na poziomie B1 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.			
Efekty kształcenia:	01 – rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe 02 – potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe 03 – rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji 04 – potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	05 – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	efekty 01 – 05 ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	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			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				

1. Dummett Paul, Stephenson Helen, Hughes John, Life Upper Intermediate, National Geographic Learning / Cengage Learning 2013
2. Dummett Paul, Stephenson Helen, Hughes John, Life Upper Intermediate Workbook, National Geographic Learning / Cengage Learning 2013
3. Dummett Paul, Hughes John, Life Intermediate, National Geographic Learning / Cengage Learning 2013
4. Dummett Paul, Hughes John, Life Intermediate Workbook, National Geographic Learning / Cengage Learning 2013
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: -

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	95 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U10
02	potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U10
03	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji	K_U10
04	potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	K_U08, K_U10
05	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów	K_U10

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	Tow Ist 3.2
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	-------------

Nazwa przedmiotu:	Wychowanie fizyczne		ECTS	0
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Physical education			
Kierunek studiów:	Towaroznawstwo w biogospodarce			
Koordinator przedmiotu:	mgr Mikołaj Rosa			
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Studium Wychowania Fizycznego i Sportu SGGW			
Jednostka realizująca:	Studium Wychowania Fizycznego i Sportu SGGW			
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Technologii Żywności			
Status przedmiotu:	a) przedmiot obligatoryjno-fakultatywny	b) stopień I rok II	c) stacjonarne	
Cykl dydaktyczny:	semestr zimowy	jęz. wykładowy: polski		
Założenia i cele przedmiotu:	Kształtowanie świadomej postawy wobec kultury fizycznej i stworzenie wizerunku aktywności ruchowej jako elementu życia człowieka niezbędnego do prawidłowego funkcjonowania organizmu na różnych etapach życia. Podnoszenie sprawności fizycznej i wydolności organizmu oraz doskonalenie określonych nawyków ruchowych, poprawa postawy ciała i przywyuczanie do systematycznych ćwiczeń. Dostosowanie form ruchu do możliwości przychodzących i zainteresowań studentów. Nabycie umiejętności radzenia sobie ze stresem, uczestnictwo we współzawodnictwie sportowym, doskonalenie umiejętności współpracy w zespole.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 0; b) ćwiczenia: liczba godzin 30;			
Metody dydaktyczne:	Pokaz, objaśnienie, samodzielne próby wykonania danego ćwiczenia, korekty błędów, opanowanie ruchu oraz stabilizacja techniki, metoda powtórzeniowa, nauczanie techniki w formie zabawowej, ścisłej, zadaniowej, nauczanie taktyki we fragmentach gry, gry szkolnej i gry właściwej.			
Pełny opis przedmiotu:	Ćwiczenia: Przedmiot realizowany na podstawie programów autorskich nauczycieli SWFiS SGGW w oparciu o wytyczne wynikające z celów wychowania fizycznego oraz ramowego programu WF studium. Studenci zapisują się na zajęcia z wybranych przez siebie dyscyplin sportowych. Dyscypliny indywidualne: aerobik, pilates, active body, trening zdrowotny – ćwiczenia ogólnorozwojowe, siłownia, tańce, tenis stołowy, badminton, pływanie. • Nauczanie i doskonalenie wybranych elementów techniki w poszczególnych dyscyplinach. • Kształtowanie cech motorycznych. • Nauczanie umiejętności dostosowania obciążeń fizycznych do indywidualnych możliwości ze względu na poziom sprawności fizycznej. • Nauczanie zasad samokontroli, samooceny i samorealizacji. • Nauczanie nawyków ruchowych, które w przyszłości pozwolą na swobodne stosowanie tej formy ruchowej. Gry zespołowe: piłka siatkowa, koszykówka, futsal, piłka ręczna. • Nauczanie i doskonalenie wybranych elementów techniki w ataku i w obronie. • Nauczanie podstawowych zasad i założeń poszczególnych gier zespołowych. • Nauczanie obowiązujących przepisów, zasad sędziowania w grach. • Nauczanie stosowania zasad fair play we współzawodnictwie sportowym. • Nauczanie radzenia sobie ze stresem, porażką i zwycięstwem. Zajęcia teoretyczne – przeznaczone dla studentów ze stałym i czasowym zwolnieniem lekarskim mające na celu zachęcenie studentów do świadomego uczestnictwa w kulturze			

	fizycznej po zakończeniu obowiązku wychowania fizycznego Rehabilitacja – realizowana przez studentów ze skierowaniem lekarskim określającym grupę dyspenseryjną
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	brak
Założenia wstępne:	Brak przeciwwskazań lekarskich do odbywania zajęć z wychowania fizycznego. Dla studentów niezdolnych do ćwiczeń organizowane są grupy teoretyczne i rehabilitacyjne.
Efekty kształcenia:	01-zna potrzeby organizmu i formy aktywności fizycznej w utrzymaniu zdrowia, jak również konsekwencje i zagrożenia związane z brakiem aktywności fizycznej, 02-zna różne formy aktywności fizycznej i potrafi zastosować je do aktualnego stanu zdrowia, możliwości fizycznych i wieku, 03-zna zasady i przepisy w wybranej grze zespołowej, 04-dokonuje obiektywnej oceny swoich umiejętności, 05-wykorzystuje nabyte umiejętności techniczne i taktyczne w grze w czasie rywalizacji sportowej, 06-wykorzystuje nabyte umiejętności techniczne w sportach indywidualnych, 07-potrafi przygotować organizm do wysiłku i samodzielnie realizować indywidualny program zajęć, 08-podejmuje wysiłek fizyczny w celu rozwoju swoich umiejętności, jest wytrwały i systematyczny w dążeniu do celu, 09-współpracuje w zespole i z zaangażowaniem i pełną odpowiedzialnością rywalizuje we współzawodnictwie sportowym, 10-panuje nad emocjami, potrafi przekazywać i przyjmować krytyczne uwagi, w konstruktywny sposób radzi sobie w sytuacji walki, zwycięstwa i porażki, 11-współzawodniczy w oparciu o zasadę fair play, 12-rozumie związek pomiędzy wysiłkiem i systematyczną pracą a uzyskanym efektem.
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01-12: sprawdziany indywidualnych umiejętności technicznych i praktycznych, obserwacja zachowania studenta w trakcie rywalizacji sportowej, systematyczny i aktywny udział w zajęciach
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Imienne listy obecności oraz oceny w dziennikach zajęć
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Aktywne i sumienne uczestnictwo w zajęciach - 60% Pozytywny wynik sprawdzianów technicznych i testów sprawnościowych związanych bezpośrednio z wybraną formą aktywności - 40%
Miejsce realizacji zajęć:	Obiekty sportowe SGGW
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Podręczniki metodyczne i przepisy dyscyplin sportowych podane przez nauczycieli w programach autorskich	
UWAGI: -	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	Zna potrzeby organizmu i formy aktywności fizycznej w utrzymaniu zdrowia, jak również konsekwencje i zagrożenia związane z brakiem aktywności fizycznej	K_W10
02	Zna różne formy aktywności fizycznej i potrafi zastosować je do aktualnego stanu zdrowia, możliwości fizycznych i wieku	K_U13, K_U14
03	Zna zasady i przepisy w wybranej grze zespołowej	K_U13
04	Dokonuje obiektywnej oceny swoich umiejętności	K_W11, K_S01
05	Wykorzystuje nabyte umiejętności techniczne i taktyczne w grze w czasie rywalizacji sportowej	K_S03, K_U13, K_U14
06	wykorzystuje nabyte umiejętności techniczne w sportach indywidualnych	K_S03, K_U13, K_U14
07	Potrafi przygotować organizm do wysiłku i samodzielnie realizować indywidualny program zajęć.	K_S03, K_U13, K_U14
08	Podejmuje wysiłek fizyczny w celu rozwoju swoich umiejętności, jest wytrwały i systematyczny w dążeniu do celu	K_S03, K_U14
09	Współpracuje w zespole i z zaangażowaniem i pełną odpowiedzialnością rywalizuje we współzawodnictwie sportowym	K_U13
10	Panuje nad emocjami, potrafi przekazywać i przyjmować krytyczne uwagi, w konstruktywny sposób radzi sobie w sytuacji walki, zwycięstwa i porażki.	K_S01, K_U13
11	Współzawodniczy w oparciu o zasadę fair play.	K_U13
12	Rozumie związek pomiędzy wysiłkiem i systematyczną pracą a uzyskanym efektem.	K_U14

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	Tow Ist 3.3
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	-------------

Nazwa przedmiotu:	Biochemia - wybrane działy		ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Biochemistry - selected sections			
Kierunek studiów:	Towaroznawstwo w biogospodarce			
Koordynator przedmiotu:	dr Justyna Fidler			
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Biochemii i Mikrobiologii Instytutu Biologii			
Jednostka realizująca:	Instytut Biologii, Katedra Biochemii i Mikrobiologii			
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Technologii Żywności			
Status przedmiotu:	a) przedmiot obligatoryjny	b) stopień I rok II	c) stacjonarne	
Cykl dydaktyczny:	semestr zimowy	jęz. wykładowy: polski		
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie studentom wiedzy, dotyczącej molekularnej budowy organizmów żywych oraz przebiegu i regulacji głównych szlaków metabolicznych, niezbędnej do zrozumienia procesów biochemicznych zachodzących w organizmie oraz surowcach spożywczych. Zapoznanie studentów z podstawowymi metodami i technikami biochemicznymi. Stworzenie podstaw do lepszego zrozumienia przedmiotów kierunkowych.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 20; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 20;			
Metody dydaktyczne:	Wykład w postaci prezentacji multimedialnej, ćwiczenia laboratoryjne obejmujące doświadczenia o charakterze ilościowym i jakościowym, konsultacje.			
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Molekularne podstawy procesów życiowych, katabolizm, anabolizm. Energetyka procesów biochemicznych - związki makroergiczne. Aminokwasy i białka - budowa, właściwości, funkcje. Wybrane zagadnienia z metabolizmu związków azotowych. Enzymy - budowa, klasyfikacja, mechanizm działania, przykłady zastosowania enzymów w różnych gałęziach przemysłu. Koenzymy i witaminy - budowa, mechanizm działania. Węglowodany - budowa, właściwości, synteza i rozkład. Etapy utleniania biologicznego. Lipidy - budowa, właściwości, funkcje, metabolizm. Przykłady przemian biochemicznych zachodzących w czasie przechowywania i przetwarzania surowców i produktów spożywczych. Kwasy nukleinowe - budowa, właściwości i funkcje. Ćwiczenia: Właściwości aminokwasów i białek. Fotometryczne oznaczanie zawartości białka. Poznanie właściwości oraz oznaczanie zawartości glikogenu. Wpływ niektórych czynników na działanie enzymów. Badanie specyficzności substratowej enzymów proteolitycznych. Badanie szybkości hydrolizy lipidów mleka przy użyciu lipazy trzustkowej.			
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Chemia ogólna i nieorganiczna, Chemia organiczna.			
Założenia wstępne:	Student posiada podstawową wiedzę o budowie i właściwościach związków organicznych oraz umiejętność pracy w laboratorium chemicznym.			
Efekty kształcenia:	01 - zna molekularne podstawy funkcjonowania organizmów żywych 02 - ma wiedzę w zakresie podstawowych procesów biochemicznych zachodzących w organizmach żywych 03 - zna podstawowe metody, techniki i narzędzia badawcze wykorzystywane w biochemicznej analizie ilościowej i jakościowej	04 - potrafi wykonać proste analizy biochemiczne pod kierunkiem opiekuna naukowego 05 - potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując różne role podczas wykonywania doświadczeń biochemicznych.		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekt 01, 02, 03 - sprawdziany pisemne na ćwiczeniach laboratoryjnych obejmujące materiał wykładowy i ćwiczeniowy Efekt 03, 04, 05 - ocena doświadczeń wykonywanych w trakcie zajęć laboratoryjnych			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	- imienne karty oceny studenta, w których zapisywane są wyniki z pisemnego sprawdzianu, oceny za dokładność i poprawność wykonanego na ćwiczeniach doświadczenia oraz ocena sprawozdania z wykonanego doświadczenia			

	- prace pisemne ze sprawdzianów przeprowadzonych na ćwiczeniach wraz z treścią pytań oraz uzyskanymi wynikami
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	- ocena doświadczenia wykonywanego w trakcie ćwiczeń laboratoryjnych 20% - kolokwium (sprawdzian pisemny) na ćwiczeniach laboratoryjnych obejmujący: materiał wykładowy 60% materiał dotyczący wykonywanego ćwiczenia 20% Student, który z każdego ocenianego elementu uzyska pozytywną ocenę, zalicza przedmiot.
Miejsce realizacji zajęć:	Wykład w sali wykładowej, ćwiczenia w laboratorium biochemicznym
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Podstawy biochemii dla towarzyszycieli pod red. M. Filipiaka, WUE, Poznań 2014 2. Biochemia. J.M. Berg, J.L. Tymoczko, L. Stryer, PWN 2005, wybrane rozdziały 3. Biochemia-krótkie wykłady. B.D. Hames i wsp. PWN 2003, 4. Chemia żywności, tom 1 i 2 - wyd. piąte, red. Z. Sikorski WNT, 2009 5. Przewodnik do ćwiczeń z biochemii pod red. W. Bielawskiego i B. Zagdańskiej, Wyd. SGGW, 2014	
UWAGI: -	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	95 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	zna molekularne podstawy funkcjonowania organizmów żywych	K_W10
02	ma wiedzę w zakresie podstawowych procesów biochemicznych zachodzących w organizmach żywych	K_W11
03	zna podstawowe metody, techniki i narzędzia badawcze wykorzystywane w biochemicznej analizie ilościowej i jakościowej	K_W12
04	potrafi wykonać proste analizy biochemiczne pod kierunkiem opiekuna naukowego	K_U06, K_U07
05	potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując różne role podczas wykonywania doświadczeń biochemicznych. Dodaj tekst	K_U13

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	Tow Ist 3.4
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--------------------

Nazwa przedmiotu ¹⁾ :	Makroekonomia			ECTS ²⁾	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski ³⁾ :	Macroeconomics				
Kierunek studiów ⁴⁾ :	Towaroznawstwo w biogospodarce				
Koordynator przedmiotu ⁵⁾ :	Dr hab. Alina Daniłowska, prof. SGGW				
Prowadzący zajęcia ⁶⁾ :	Pracownicy Katedry Ekonomii i Polityki Gospodarczej Instytutu Ekonomii i Finansów				
Jednostka realizująca ⁷⁾ :	Instytut Ekonomii i Finansów, Katedra Ekonomii i Polityki Gospodarczej				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany ⁸⁾ :	Wydział Technologii Żywności				
Status przedmiotu ⁹⁾ :	a) przedmiot obligatoryjny	b) stopień I rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny ¹⁰⁾ :	Semestr zimowy	Jęz. wykładowy ¹¹⁾ : polski			
Założenia i cele przedmiotu ¹²⁾ :	Przekazanie studentom wiedzy o funkcjonowaniu gospodarki narodowej i jej powiązaniach międzynarodowych; wyjaśnienie mechanizmu wzrostu i rozwoju gospodarczego; pokazanie uwarunkowań i współzależności ekonomicznych w gospodarce rynkowej oraz narzędzi polityki makroekonomicznej i jej skutków. Przedmiot ma ułatwić studentom zrozumienie celów i działań polityki makroekonomicznej oraz określenie jej efektów oraz przygotować ich do odbioru treści wykładanych w ramach innych przedmiotów ekonomicznych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin ¹³⁾ :	a) Wykład. Liczba godzin 15 h b) Ćwiczenia: liczba godzin 20 h				
Metody dydaktyczne ¹⁴⁾ :	Wykład (konwencjonalny i konwersatoryjny) z elementami prezentacji multimedialnych, dyskusja, ćwiczeniowo-praktyczna, konsultacje				
Pełny opis przedmiotu ¹⁵⁾ :	Wykłady: Przedmiot makroekonomii, podstawowe problemy i teorie makroekonomiczne. System rachunków narodowych (ruch okrężny w gospodarce, definicja i składniki PKB, realny i nominalny PKB, PKB jako miara dobrobytu). Wzrost gospodarczy (czynniki wzrostu, postęp techniczny i jego odzwierciedlenie w funkcji produkcji, kapitał ludzki w procesie wzrostu. Cykl koniunkturalny i jego fazy. Rozwój gospodarczy (PKB per capita i alternatywne miary rozwoju gospodarczego; dysproporcje w rozwoju gospodarczym na świecie). Zatrudnienie i bezrobocie w gospodarce narodowej (aktywność zawodowa ludności, bezrobocie - pojęcie, rodzaje, przyczyny i skutki). Pieniądz i popyt na pieniądz (definicje i funkcje pieniądza, determinanty popytu na pieniądz, funkcja popytu na pieniądz. Podaż pieniądza i polityka pieniężna (rola i instrumenty banku centralnego, równowaga na rynku pieniądza. Inflacja (pojęcie i przyczyny, inflacja popytowa i kosztowa, inflacja a bezrobocie). Miary inflacji i ich wykorzystanie. Rola państwa i sektora publicznego w gospodarce narodowej. Budżet państwa (wpływy i wydatki budżetowe, deficyt budżetowy i dług publiczny, polityka fiskalna i jej instrumenty. Handel zagraniczny i jego czynniki, bilans płatniczy kraju, rynek walutowy i kurs wymiany walut, zadłużenie zagraniczne. Europejska integracja gospodarcza. Ćwiczenia Podstawowe kategorie makroekonomiczne. Gospodarka narodowa (struktura gospodarki oraz ruch okrężny). Metody liczenia różnych kategorii rachunków narodowych (PKB, PNB, dochód narodowy, dochód osobisty, dochód dyspozycyjny, wartość dodana). Dochód narodowy w ujęciu nominalnym i realnym. Deflator PKB. Porównywanie globalnych efektów działalności gospodarczej – PKB per capita, dochód wyrażony w parytecie siły nabywczej. Dysproporcje w podziale dochodu narodowego (krzywa Lorenza). Mierniki i modele wzrostu gospodarczego. Mierzenie aktywności zawodowej (zatrudnienia i bezrobocia). Płace w gospodarce narodowej. Ilościowa teoria pieniądza Fishera. Wyznaczanie krzywej popytu na pieniądz oraz równowagi na rynku pieniądza. Mierzenie inflacji: wskaźniki wzrostu cen, inflacja pieniężna. Nominalne i realne wskaźniki ekonomiczne. Krzywa Phillipsa. Podatki i ich rodzaje. Krzywa Laffera. Określanie korzyści absolutnych i komparatywnych w handlu zagranicznym. Rynek walutowy i kurs walutowy.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające) ¹⁶⁾ :	Mikroekonomia				
Założenia wstępne ¹⁷⁾ :	brak				

Efekty kształcenia ¹⁸⁾ :	01 - Zna i rozumie podstawowe pojęcia i kategorie makroekonomiczne 02 - Ma podstawową wiedzę o różnych rodzajach struktur i instytucji ekonomicznych i ich relacjach w skali krajowej i międzynarodowej 03 - Potrafi dokonać oceny decyzji gospodarczych podejmowanych przez decydentów politycznych na szczeblu kraju i międzynarodowych ugrupowań ekonomicznych	04 - Zna źródła oraz metody i narzędzia, w tym techniki pozyskiwania danych makroekonomicznych 05 - Posiada umiejętność przygotowania wystąpień ustnych (referatów, prezentacji) 06 - Ma świadomość zmieniającego się otoczenia zewnętrznego gospodarki i konieczności dostosowania się do nowych uwarunkowań i wyzwań -
Sposób weryfikacji efektów kształcenia ¹⁹⁾ :	01, 02, 03, 06 - kolokwium na zajęciach ćwiczeniowych 01,02, 03, 06 - egzamin pisemny 01, 02, 03, 04, 05, 06 - obserwacja w trakcie dyskusji zdefiniowanego problemu (aktywność) 01, 02, 03, 04, 05, 06 - prezentacje i zadania rachunkowe przygotowywane w ramach pracy własnej studenta	
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia ²⁰⁾ :	Formularz egzaminu pisemnego, okresowe prace pisemne, złożone prezentacje, lista obecności na ćwiczeniach z zaznaczoną aktywnością	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową ²¹⁾ :	Egzamin - 50%; Kolokwium na zajęciach - 35% Aktywność – 10% Prezentacje i zadania domowe – 5%	
Miejsce realizacji zajęć ²²⁾ :	Sala dydaktyczna	
Literatura podstawowa i uzupełniająca ²³⁾ :		
a) literatura podstawowa		
1. Garbicz M., Nasiłowski M.: System rynkowy. Podstawy mikro i makroekonomii, Key Text , Warszawa 2016		
2. Zawojcka A., Daniłowska A.: Zbiór zadań z ekonomii z rozwiązaniami, Wyd. SGGW, Warszawa, 2011.		
b) literatura uzupełniająca		
3. Begg D., Vernasca G., Fischer S., Dornbusch R.: Makroekonomia, PWE, Warszawa, 2014.		
4. Zawojcka A., Daniłowska A.: Zbiór testów z ekonomii z odpowiedziami, Wyd. SGGW, Warszawa, 2004.		
5. Mankiw N.G.: Makroekonomia, PWE, Warszawa, 2009.		
6. Portal Edukacyjny NBP		
7. Portal statystyczny GUS		
UWAGI ²⁴⁾ :		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot²⁵⁾ :

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia ¹⁸⁾ - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS ²⁾ :	82 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu²⁶⁾

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	Zna podstawowe pojęcia i kategorie makroekonomiczne	K_W02
02	Ma podstawową wiedzę o różnych rodzajach struktur i instytucji ekonomicznych i ich relacjach w skali krajowej i międzynarodowej	K_W02
03	Potrafi dokonać oceny decyzji gospodarczych podejmowanych przez decydentów politycznych na szczeblu kraju i międzynarodowych ugrupowań ekonomicznych	K_U01
04	Zna źródła oraz metody i narzędzia, w tym techniki pozyskiwania danych makroekonomicznych	K_W05
05	Posiada umiejętność przygotowania wystąpień ustnych (referatów, prezentacji)	K_U09
06	Ma świadomość zmieniającego się otoczenia zewnętrznego gospodarki i konieczności dostosowania się do nowych uwarunkowań i wyzwań	K_S01, K_U14

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	Tow Ist 3.5
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	-------------

Nazwa przedmiotu:	Grafika inżynierska			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Engineering graphics				
Kierunek studiów:	Towaroznawstwo w biogospodarce				
Koordynator przedmiotu:	dr inż. Hanna Kowalska, prof. SGGW w Warszawie				
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				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Technologii Żywności				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obligatoryjny	b) stopień I rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr letni	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Wykształcenie umiejętności: wykorzystywania logiki matematycznej, jako podstawy dla graficznych form zapisu na płaszczyźnie elementów przestrzennych (rozwijanie wyobraźni przestrzennej), posługiwania się teorią rzutów w graficznym zapisywaniu myśli technicznej (zgodnie z empirycznymi przepisami Polskich Norm), czytania rysunków i schematów technicznych i technologicznych. Zapoznanie się z programem komputerowym AutoCAD, służącym do komputerowego wspomagania projektowania.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 10; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Praca na ćwiczeniach polega na samodzielnym rozwiązywaniu przez studentów teoretycznych zadań geometrycznych i wykonywanie projektów metodą tradycyjną (przybory do kreślenia) oraz komputerową (AutoCAD), przy wykorzystaniu wiadomości z wykładów. Obok treści graficznej zwraca się uwagę na stronę estetyczną rysunku.				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Punkt, prosta, płaszczyzna, elementy niewłaściwe. Rzutowanie. Rzut środkowy, rzut równoległy, rzut prostokątny i ich niezmienniki. Rzuty jednoznaczne i rzuty niejednoznaczne. Powinowactwo osiowe. Rzut cechowany punktu, prostej i płaszczyzny. Konstrukcje podstawowe w rzucie cechowanym: elementy przynależne, elementy równoległe, elementy wspólne, kłady. Średnice sprzężone krzywej. Rzut cechowany okręgu. Powierzchnie matematyczne. Rzuty Monge'a punktu, prostej i płaszczyzny. Konstrukcje podstawowe w rzutach Monge'a - elementy przynależne i elementy wspólne. Trzy i sześć rzutów Monge'a. Transformacja układu odniesienia. Aksonometria prostokątna i ukośna. Przejścia od rzutu cechowanego do rzutów Monge'a, od rzutów Monge'a do aksonometrii i odwrotnie. Ćwiczenia w sali komputerowej: Informacje ogólne o programie AutoCAD. Ustawianie parametrów pracy. Praca z układem współrzędnych. Tworzenie obiektów rysunkowych. Rysowanie precyzyjne. Wyświetlanie rysunku. Metody edycji. Warstwy, kolory, rodzaje linii. Metody rzutowania. Przedstawianie prostokątne. Edycja i dodawanie tekstu do rysunku. Projekt szablonu arkusza A4 i arkusza A3. Wymiarowanie - zasady ogólne. Projekt detalu w rysunku maszynowym. Schemat kinematyczny. Bloki, atrybuty, odnośniki zewnętrzne. Rozwiązywanie dachów. Przedstawianie aksonometryczne. Praca w przestrzeni trójwymiarowej. Tworzenie obrazów trójwymiarowych. Projekt drewnianego wyposażenia ogrodu. Przygotowanie rysunku do wydruku. Centrum Danych Projektowych (Design Center). Ćwiczenia laboratoryjne: Rzut cechowany wielościanu. Rzut cechowany-kład. Rzuty Monge'a-elementy przynależne. Rzuty Monge'a-elementy wspólne. Rzuty Monge'a-transformacja. Trzy rzuty Monge'a i aksonometria izometryczna. Omówienie wybranych norm z rysunku technicznego.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Brak				
Założenia wstępne:	1. Podstawowe wiadomości z geometrii wykreślnej ze szkoły średniej.				

	2. Umiejętność posługiwania się komputerem.	
Efekty kształcenia:	01–rozwinięcie wyobraźni przestrzennej 02 – umiejętność posługiwania się programem komputerowym AutoCad 03 – umiejętność czytania norm technicznych, rysunków i schematów technicznych i technologicznych 04 – umiejętność wyznaczania rzutów, przekrojów i kładów	05 – umiejętność posługiwania się tradycyjnym sprzętem kreślarskim 06 – umiejętność pracy w zespole
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	a) 01, 03, 04, 05 - 1 kolokwium wykładowe, b) 01, 02, 03, 04, 06 - 2 kolokwia ćwiczeniowe, 1 praca projektowa z wykorzystaniem programu AutoCAD, c) 01, 03, 04, 05, 06 - prace projektowe.	
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	prace kolokwialne, arkusze ćwiczeniowe, pliki	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	1. Kolokwium wykładowe – 40% 2. Dwa kolokwia ćwiczeniowe (AutoCad) – 20% 3. Praca projektowa z wykorzystaniem programu komputerowego AutoCAD – 15% 4. Inne prace projektowe - 25%	
Miejsce realizacji zajęć:	sala wykładowa, pracownia komputerowa, sala ćwiczeniowa	
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Hałkowski J. Koźmińska J. Zarys geometrii wykreślnej. Wydawnictwo SGGW. Warszawa 2014. 2. Hałkowski J. Koźmińska J. Zbiór zadań z geometrii wykreślnej. Przewodnik metodyczny. TOM I Wydawnictwo SGGW. W-wa 2014. 3. Hałkowski J. Koźmińska J. Zbiór zadań z geometrii wykreślnej. Przewodnik metodyczny. TOM II Wydawnictwo SGGW. W-wa 2011. 4. Hałkowski J. Koźmińska J. Zbiór zadań z geometrii wykreślnej. Przewodnik metodyczny. TOM III Wydawnictwo SGGW. W-wa 2012. 5. Zbiór Polskich Norm: Rysunek techniczny. Rysunek techniczny budowlany. Rysunek techniczny maszynowy. 6. Pikoń A. AutoCAD 2016 PL Pierwsze kroki. Helion.		
UWAGI: Dodaj tekst		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	rozwinięcie wyobraźni przestrzennej	K_U11, K_U05, K_U13
02	umiejętność posługiwania się programem komputerowym AutoCad	K_W12, K_U03, K_U05, K_U12
03	umiejętność czytania norm technicznych, rysunków i schematów technicznych i technologicznych	K_W11, K_U02, K_U11, K_U12
04	umiejętność wyznaczania rzutów, przekrojów i kładów	K_W10, K_W12, K_U03, K_U12
05	umiejętność posługiwania się tradycyjnym sprzętem kreślarskim	K_U03, K_U12
06	umiejętność pracy w grupie	K_U13

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	Tow Ist 3.6
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	-------------

Nazwa przedmiotu:	Towaroznawstwo przemysłowe			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Industrial Commodity				
Kierunek studiów:	Towaroznawstwo w biogospodarce				
Koordynator przedmiotu:	dr hab. inż. Jan Kamiński				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Inżynierii Biosystemów i Katedry Inżynierii Produkcji Instytutu Inżynierii Mechanicznej				
Jednostka realizująca:	Instytut Inżynierii Mechanicznej, Katedra Inżynierii Biosystemów, Katedra Inżynierii Produkcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Technologii Żywności				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obligatoryjny	b) stopień I rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr zimowy	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z klasyfikacjami i właściwościami nawozów mineralnych, środków ochrony roślin, peletów i brykietów z roślin energetycznych, stopów żelaza i metali nieżelaznych, paliw silnikowych, materiałów eksploatacyjnych (olejów smarowych i smarów), tworzyw sztucznych, materiałów ceramicznych i szkła. Powiązanie z innymi przedmiotami lub dziedzinami: Chemia nieorganiczna, Ekologia i Ochrona Środowiska.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 20; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 20;				
Metody dydaktyczne:	Analiza i interpretacja tekstów źródłowych, dyskusja, doświadczenie/eksperyment, indywidualne projekty.				
Pełny opis przedmiotu:	Wykład: Charakterystyka, klasyfikacja, zasady stosowania nawozów mineralnych, wymagania i badania jakościowe nawozów. Charakterystyka, klasyfikacja, zasady stosowania środków ochrony roślin, wymagania i badania jakościowe środków ochrony roślin. Rynek nawozów mineralnych i środków ochrony roślin. Uwarunkowania prawne i środowiskowe wprowadzania do obrotu nawozów mineralnych i środków ochrony roślin, skutki chemizacji agroekosystemów. Pelety i brykiety wytwarzane z roślin energetycznych, uwarunkowania prawne, ekonomiczne, ekologiczne i technologiczne. Właściwości, klasyfikacja i wymagania odnośnie paliw silnikowych, materiałów eksploatacyjnych, tworzyw sztucznych (identyfikacja tworzyw sztucznych), stopów żelaza i metali nieżelaznych, materiałów ceramicznych i szkła. Ćwiczenia: Charakterystyka, zasady stosowania, dobór i badania wybranych właściwości fizycznych nawozów mineralnych. Zasady ustalania dawki środków ochrony roślin i badania nierównomierności oprysku. Badania wybranych właściwości fizycznych surowca na pelety i brykiety wytwarzane z roślin energetycznych. Charakterystyka i badania jakościowe paliw, materiałów eksploatacyjnych, tworzyw sztucznych, stopów żelaza i metali nieżelaznych, materiałów ceramicznych i szkła.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Chemia nieorganiczna, Ekologia i Ochrona Środowiska.				
Założenia wstępne:	Wiedza z zakresu: chemii nieorganicznej, ekologii i ochrony środowiska.				
Efekty kształcenia:	01 – znajomość klasyfikacji, właściwości i wymagań stawianych omawianym artykułom przemysłowym 02 – umiejętność scharakteryzowania, identyfikacji i doboru omawianych artykułów przemysłowych dla określonych celów	03 - znajomość uwarunkowań prawnych dotyczących obrotu omawianymi artykułami przemysłowymi na rynku 04 - znajomość uwarunkowań ekonomicznych, ekologicznych i technologicznych na poszczególnych etapach istnienia omawianych artykułów przemysłowych			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	efekt 01, 02, 03, 04 - praca pisemna (referat) na zdefiniowany temat / prezentacja w trakcie zajęć / ocena referatów i wystąpień / ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć, aktywności i udziału w dyskusji zdefiniowanych problemów / kolokwium pisemne (test) efekt 01, 02 - kolokwium z zajęć ćwiczeniowych / ocena eksperymentów wykonywanych				

	w trakcie zajęć / ocena wynikająca z obserwacji zaangażowania i poziomu realizacji danego ćwiczenia
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	okresowe prace pisemne, złożone referaty, imienne karty oceny studenta, treść pytań zaliczeniowych z oceną, protokoły pomiarów, sprawozdania z badań, treść zadań z rozwiązaniami
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Wykład: 1. zaliczenie pisemne (test) - 25%, 2. ocena referatów i prezentacji - 15%, 3. ocena aktywności i udziału w dyskusji - 10%; Ćwiczenia: 1. kolokwium pisemne - 25%, 2. ocena protokołów i sprawozdań - 15%, 3. ocena zaangażowania i poziomu realizacji zadań w trakcie zajęć - 10%;
Miejsce realizacji zajęć:	przedmiot jest realizowany w salach dydaktycznych i laboratoriach
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Podniało A. Paliwa, oleje i smary w ekologicznej eksploatacji. Warszawa 2002 2. Ciszewski A., Radomski T., Szummer A.: Materiałoznawstwo. Oficyna Politechniki Warszawskiej 2003 3. Praca zbiorowa pod redakcją Erbela J.: Encyklopedia technik wytwarzania stosowanych w przemyśle maszynowym. Tom 1 i 2. Oficyna Politechniki Warszawskiej, 2001 4. Filipek T. (red.) 2002. Podstawy i skutki chemizacji agroekosystemów. Wydawnictwo Akademii Rolniczej, Lublin. 5. Kodeks Dobrej Praktyki Rolniczej, IUNG, Puławy, 2002. 6. Mercik S. (red) 2004. Chemia rolna. Podstawy teoretyczne i praktyczne. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 7. Lewandowski, Witold M. 2013. Biopaliwa: proekologiczne odnawialne źródła energii. Wydawnictwo WNT.	
UWAGI: -	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	80 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	znajomość klasyfikacji, właściwości i wymagań stawianych omawianym artykułom przemysłowym	K_W05, K_W12
02	umiejętność scharakteryzowania, identyfikacji i doboru omawianych artykułów przemysłowych dla określonych celów	K_U03, K_U07
03	znajomość uwarunkowań prawnych dotyczących obrotu omawianymi artykułami przemysłowymi na rynku	K_W06
04	znajomość uwarunkowań ekonomicznych, ekologicznych i technologicznych na poszczególnych etapach istnienia omawianych artykułów przemysłowych	K_W10,

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	Tow Ist 3.7
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	-------------

Nazwa przedmiotu:	Podstawy marketingu		ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Basics of marketing			
Kierunek studiów:	Towaroznawstwo w biogospodarce			
Koordinator przedmiotu:	dr inż. Marzena Lemanowicz			
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Polityki Rozwoju i Marketingu Instytutu Ekonomii i Finansów i Instytutu Zarządzania			
Jednostka realizująca:	Instytut Ekonomii i Finansów, Katedra Polityki Rozwoju i Marketingu Instytut Zarządzania			
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Technologii Żywności			
Status przedmiotu:	a) przedmiot obligatoryjny	b) stopień I rok II	c) stacjonarne	
Cykl dydaktyczny:	semestr zimowy	jęz. wykładowy: polski		
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami i działaniami z zakresu marketingu strategicznego i operacyjnego, zaprezentowanie roli i miejsca marketingu w przedsiębiorstwie oraz przedstawienie kluczowych narzędzi i działań w zakresie polityki produktu, ceny, dystrybucji i promocji.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 15; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 30;			
Metody dydaktyczne:	dyskusja; rozwiązywanie problemu; studium przypadku, zespołowe projekty studenckie,			
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Geneza i istota marketingu: ewolucja działalności rynkowej przedsiębiorstwa; funkcje marketingu w przedsiębiorstwie; ewolucja koncepcji marketingowej. System informacji marketingowej w przedsiębiorstwie: rodzaje informacji marketingowej w przedsiębiorstwie; metody i organizacja badań marketingowych. Funkcjonowanie przedsiębiorstwa w otoczeniu rynkowym. Kompozycja instrumentów marketingowych – marketing mix. Produkt jako element marketingu: istota i funkcje produktu w marketingu; cykl rynkowego życia produktu; klasyfikacja produktów; kształtowanie struktury asortymentowej produktów; marka jako element polityki produktu; specyfika usług. Strategie marki stosowane przez przedsiębiorstwa. Dystrybucja produktów: pojęcie i funkcje dystrybucji; kanały dystrybucji - ich rodzaje i struktura; przesłanki wyboru kanałów dystrybucji. Polityka promocji: miejsce promocji w koncepcji marketingu-mix; model komunikacji marketingowej (promocji); kształtowanie programu promocyjnego przedsiębiorstwa; instrumenty promocji; reklama i jej funkcje, promocja sprzedaży (sales promotion), sprzedaż osobista, public relations, marketing bezpośredni. Ćwiczenia: Zachowania konsumenta na rynku. Modele zachowań. Segmentacja rynku (kryteria, istota i procedura segmentacji). Kryteria segmentacji rynku na przykładzie wybranej firmy. Analiza badań marketingowych na przykładzie wybranej firm. Konstrukcja kwestionariusza ankiety. Strategie cenowe na wybranych przykładach. Analiza cyklu życia produktu i stosowanych strategii na przykładzie wybranego produktu/ów firmy. Strategie reklamowe i ocena reklamy na przykładzie wybranych firm. Ceny różnych form reklamy. Ustalanie wielkości budżetu promocyjnego i promotion-mix. Społecznie odpowiedzialna komunikacja marketingowa. Miejsce polityki dystrybucji w przedsiębiorstwie.			
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	brak			
Założenia wstępne:	brak			
Efekty kształcenia:	01 -zna definicje pojęć z zakresu przedmiotu 02-zna i charakteryzuje elementy mixu marketingowego	04-odróżnia orientacje marketingowe od przedmarketingowych 05- zna strategie związane z narzędziami marketingu		

	03-potrafi posługiwać się marketingowymi kategoriami w opisie zjawisk związanych z konsumentem, rynkiem i przedsiębiorstwem	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	03, 05 - ocena wystąpień i prezentacji podczas zajęć 02, 03, 05 - kolokwium 01, 02, 04, 05 - egzamin pisemny	
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	przesłane prezentacje, arkusze egzaminacyjne, arkusze kolokwium	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena wystąpień i prezentacji podczas zajęć -25% Kolokwium -25% Egzamin pisemny- 50%	
Miejsce realizacji zajęć:	sale dydaktyczne WTŻ	
Literatura podstawowa i uzupełniająca: K. Hys, A. Dzidowski, A. Baruk, Marketing dla inżynierów, PWE, Warszawa, 2012 Armstrong G., Kotler Ph., 2012, Marketing, Oficyna a Wolters Kluwer Business, Warszawa Ph. Kotler, K.Keller, 2012, Marketing, Wyd. Rebis, Warszawa Garbarski L.(red), Marketing: koncepcja skutecznych działań, PWE, Warszawa, 2011. Garbarski L., Rutkowski I., Wrzosek W.: Marketing-punkt zwrotny nowoczesnej firmy, PWE, Warszawa 2008 Altkorn J. (red.): Podstawy marketingu, PWE, Kraków 1995		
UWAGI: Dodaj tekst		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	95 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	zna definicje pojęć z zakresu przedmiotu	K_W02, K_W04, K_W07
02	zna i charakteryzuje elementy mixu marketingowego	K_W02, K_W04, K_W07
03	potrafi posługiwać się marketingowymi kategoriami w opisie zjawisk związanych z konsumentem, rynkiem i przedsiębiorstwem	K_U01, K_U03, K_U04, K_U09, K_S02, K_U13
04	odróżnia orientacje marketingowe od przedmarketingowych	K_W02, K_W04, K_W07
05	zna strategie związane z narzędziami marketingu	K_U09, K_S03, K_U13, K_W02, K_W07

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	Tow Ist 3.8
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	-------------

Nazwa przedmiotu:	Ogólna Technologia Żywności			ECTS	6
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	General Food Technology				
Kierunek studiów:	Towaroznawstwo w biogospodarce				
Koordynator przedmiotu:	prof. dr hab. Alicja Ceglińska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii i Oceny Żywności				
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Technologii Żywności				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obligatoryjny	b) stopień I rok I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr zimowy	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami teoretycznymi i praktycznymi, dotyczącymi surowców, prowadzenia procesów technologicznych w przemyśle spożywczym oraz metodami utrwalania i przetwarzania żywności				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 30; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, doświadczenie, rozwiązywanie problemu, interpretacja wyników doświadczenia, konsultacje				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: podstawowe definicje w technologii żywności; bilans żywności; główne zadania przemysłu spożywczego; charakterystyka surowców uwzględniająca wymagania dla przetwórstwa spożywczego; zanieczyszczenia surowca i jego czyszczenie, stosowane operacje i procesy w technologii żywności: mechaniczne, termiczne, typu dyfuzyjnego, fizykochemiczne, chemiczne, biotechnologiczne; metody utrwalania żywności: zamrażanie i chłodzenie, ogrzewanie, dodatek substancji osmoaktywnych, suszenie, niekonwencjonalne; materiały i techniki pomocnicze: dodatki do żywności, mycie urządzeń i opakowań, pakowanie, przechowywanie, kontrola procesu produkcyjnego Ćwiczenia: pasteryzacja, sterylizacja, zamrażanie, czyszczenie, rozdrabnianie, suszenie, koagulacja i żelifikacja, procesy membranowe, hydroliza enzymatyczna, procesy fermentacyjne				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	brak				
Założenia wstępne:	brak				
Efekty kształcenia:	01 - zna ogólną charakterystykę wymagań jakościowych surowców przetwarzanych w przemyśle spożywczym 02 - zna zasady stosowanych w technologii żywności operacji i procesów oraz ich wpływ na jakość produktu		03 - potrafi dobrać odpowiednią metodę utrwalania żywności w zależności od specyfiki surowca 04 - jest odpowiedzialny za rzetelność prowadzonych doświadczeń, uzyskanych wyników i ich interpretację		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekt: 01, 02 – egzamin pisemny Efekt: 03, 04 – kolokwium na zajęciach ćwiczeniowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Kolokwia z zajęć ćwiczeniowych 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. Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A. 2004. Ogólna Technologia Żywności. WNT Warszawa					

2. Bednarski W. (red.) 1996. Ogólna Technologia Żywności. Wyd. ATR Olsztyn
3. Bijok B., Bijok F. 1998. Surowce i technologia żywności cz.1. WSP Warszawa
4. Bijok B., Bijok F., Dąbek A. 1998. Surowce i technologia żywności cz.2. WSP Warszawa
5. Dłużewska E., Leszczyński K. (red.) 2013. Ogólna technologia żywności. Wyd. SGGW Warszawa
UWAGI: Do zaliczenia przedmiotu wymagane jest uzyskanie minimum 51% sumarycznej liczby punktów niezależnie z ćwiczeń i z egzaminu. Sumaryczną liczbę punktów wylicza się po uwzględnieniu elementów i wagi. Student, który uzyskał sumaryczną liczbę punktów 51-60% i ma zaliczony każdy efekt kształcenia otrzymuje ocenę 3,0; 61-70% - 3,5; 71-80% - 4,0; 81-90% - 4,5; 91-100 – 5,0.

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	120 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	3 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	zna ogólną charakterystykę wymagań jakościowych surowców przetwarzanych w przemyśle spożywczym	K_W11
02	zna zasady stosowanych w technologii żywności operacji i procesów oraz ich wpływ na jakość produktu	K_W12
03	potrafi dobrać odpowiednią metodę utrwalania żywności w zależności od specyfiki surowca	K_W12, K_U03, KU07
04	jest odpowiedzialny za rzetelność prowadzonych doświadczeń, uzyskanych wyników i ich interpretację	K_S02, K_S03, K_U13

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	Tow Ist 3.9
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	-------------

Nazwa przedmiotu:	Podstawy zarządzania			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Basic management				
Kierunek studiów:	Towaroznawstwo w biogospodarce				
Koordinator przedmiotu:	dr inż. Agnieszka Tyburcy				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii i Oceny Żywności Instytutu Nauk o Żywności				
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Technologii Żywności				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obligatoryjny	b) stopień I rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr zimowy	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy z zakresu podstawowych składowych zarządzania oraz kształtowanie umiejętności analizy i oceny różnych aspektów działalności przedsiębiorstw w otoczeniu konkurencyjnym i innowacyjnym.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 20; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 20;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady problemowe, z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej Ćwiczenia - praca w grupach, przygotowanie i prezentacja zespołowego projektu, dyskusja				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Proces i funkcje zarządzania - wprowadzenie w problematykę przedmiotu. Nowe tendencje w zarządzaniu. Formy organizacyjno-prawne przedsiębiorstw. Otoczenie dalsze i konkurencyjne oraz ich wpływ na działalność przedsiębiorstwa. Planowanie działalności oraz modele decyzyjne. Zarządzanie strategiczne. Metody analizy strategicznej. Struktura organizacyjna przedsiębiorstwa. Zarządzanie zasobami ludzkimi. Uwarunkowania przywództwa i style kierowania. Konflikty i negocjacje w organizacji. Innowacje i techniki ich wdrażania. Kierowanie zmianą i rozwojem przedsiębiorstwa. Tworzenie społecznej i ekonomicznej wartości przedsiębiorstwa. Ćwiczenia: Działalność gospodarcza w aspekcie planowania. Rola menedżerów i liderów - style kierowania. Zatrudnianie i motywowanie pracowników. Komunikacja interpersonalna w przedsiębiorstwie. Zachowanie człowieka w organizacji i kultura organizacyjna. Strategiczna diagnoza otoczenia przedsiębiorstwa. Wykorzystanie metod portfelowych w zarządzaniu przedsiębiorstwem. Negocjacje w przedsiębiorstwie. Badanie zachowań konsumenta z perspektywy przedsiębiorstwa. Rozwiązywanie problemów organizacyjnych. Prezentacja raportów: Analiza kluczowych obszarów zarządzania na przykładzie wybranego przedsiębiorstwa przetwórstwa żywności. Podsumowanie ćwiczeń i praca zaliczeniowa.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Mikroekonomia				
Założenia wstępne:	Ogólna znajomość funkcjonowania gospodarki i praw rządzących rynkiem				
Efekty kształcenia:	01- definiuje podstawowe pojęcia dotyczące procesu i funkcji zarządzania 02- ma podstawową wiedzę dotyczącą zasad planowania z wykorzystaniem metod analizy strategicznej 03- charakteryzuje formy organizacyjno-prawne przedsiębiorstw	04- posiada umiejętność identyfikacji szans i zagrożeń dla działalności przedsiębiorstwa 05- posiada umiejętność przygotowania projektu dotyczącego głównych składowych zarządzania w wybranym przedsiębiorstwie z wykorzystaniem różnych źródeł informacji 06- potrafi współpracować w grupie przyjmując w niej różne role			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01, 02, 03 - pisemne prace zaliczeniowe z treści ćwiczeniowych oraz wykładowych 04, 05, 06 - wykonanie zadania projektowego na zdefiniowany temat				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów	Złożone zespołowe zadanie projektowe, ocenione prace zaliczeniowe z części ćwiczeniowej i wykładowej oraz protokół zawierający ocenę końcową				

kształcenia:	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena wykonania i prezentacji zadania projektowego 25%, ocena zaliczenia pisemnego treści ćwiczeniowych 25%, ocena zaliczenia pisemnego treści wykładowych 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa i dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym
Literatura podstawowa i uzupełniająca: a. podstawowa 1. Koźmiński A.K., Piotrowski W., 2013 (Wyd. V). Zarządzanie. Teoria i praktyka. PWN, Warszawa. 2. Koźmiński A. K., Jemielniak D., 2008. Zarządzanie od podstaw. Wyd. Akad. i Prof. Warszawa. 3. Kowrygo B., Górską-Warsewicz H., Świątkowska M., 2008. Podstawy organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa. b. uzupełniająca Harvard Business Review Polska (miesięcznik)	
UWAGI:	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	90 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	Definiuje podstawowe pojęcia dotyczące procesu i funkcji zarządzania	K_W02, K_W04, K_W07, K_W14
02	Ma podstawową wiedzę dotyczącą zasad planowania z wykorzystaniem metod analizy strategicznej	K_W02, K_W07, K_W14, K_S03, K_U01
03	Charakteryzuje formy organizacyjno - prawne przedsiębiorstw	K_W07, K_W06
04	Posiada umiejętność identyfikacji szans i zagrożeń dla działalności przedsiębiorstwa	K_U07, K_W09, K_U12
05	Posiada umiejętność przygotowania projektu dotyczącego głównych składowych zarządzania w wybranym przedsiębiorstwie z wykorzystaniem różnych źródeł informacji	K_U01, K_U02, K_U07, K_U11
06	Potrafi współpracować w grupie przyjmując w niej różne role	K_U03