

Program studiów
pierwszego stopnia
dla kierunku Zarządzanie jakością i analiza żywności

1.1 Dane ogólne

Profil studiów ogólnoakademicki
(ogólnoakademicki/praktyczny)

Forma/y studiów stacjonarne
(stacjonarna/niestacjonarna)

Tytuł zawodowy inżynier

Sylwetka absolwenta:

Absolwent studiów I stopnia kierunku Zarządzanie jakością i analiza żywności ma zaawansowaną wiedzę z zakresu kształtowania jakości surowców i produktów roślinnych i zwierzęcych dla przemysłu spożywczego oraz analizy produktów żywnościowych. Absolwent kierunku rozumie zjawiska biologiczne i fizykochemiczne zachodzące podczas wytwarzania żywności. Zna operacje jednostkowe stosowane w procesach przetwarzania i utrwalania żywności w aspekcie kształtowania jej jakości.

Potrafi dobierać i wykorzystywać różne techniki analizy żywności, warunki ich stosowania i sposoby walidacji w ocenie właściwości i jakości surowców, produktów i materiałów pomocniczych stosowanych w przemyśle spożywczym. Ponadto, analizuje zagrożenia, szacuje poziom ryzyka i wskazuje krytyczne punkty kontrolne w wybranym procesie produkcyjnym.

Absolwent posiada umiejętność wykorzystania systemowego podejścia do zarządzania jakością i bezpieczeństwem w łańcuchu produkcyjnym żywności.

Absolwent kierunku zarządzanie jakością i analiza żywności jest przygotowany do podjęcia pracy zawodowej w: stacjach sanitarno-epidemiologicznych, laboratoriach i innych placówkach badawczych, w zakładach przemysłu spożywczego i zakładach żywienia zbiorowego i gastronomii, jednostkach akredytujących i certyfikujących Systemy Zarządzania Jakością

Absolwent może ubiegać się o przyjęcie na studia II stopnia, a także podjąć studia podyplomowe.

Liczba: semestrów 7; 2770 godzin (w tym realizowanych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość 300 godzin)

Liczba punktów ECTS (łącznie) 210 ECTS

Dopuszczalny deficyt punktów ECTS po poszczególnych semestrach

Semestr	1	2	3	4	5	6	7
Deficyt punktów ECTS	8	9	6	6	6	6	

Sekwencje przedmiotów

Nazwa przedmiotu poprzedzającego	Nazwa przedmiotu realizowanego
1. Fizyka I	1. Fizyka II
2. Chemia ogólna i nieorganiczna	2. Chemia organiczna
3. Chemia organiczna	3. Chemia żywności
4. Chemia organiczna	4. Biochemia

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów lub innych osób prowadzących zajęcia: 118 ECTS

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych: 18 ECTS *)

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska za zajęcia wybieralne: 71 ECTS

Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom z dyscyplin: technologia żywności i żywienia 119 ECTS/nauki biologiczne 24 ECTS (związany z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów)

Liczba godzin wychowania fizycznego: 60 **)

Wymiar (liczba godz. i punktów ECTS), zasady i forma odbywania praktyk:

Student odbywa praktykę po 6 semestrze studiów w wymiarze 4 tygodni (160 godz.) w jednostkach gospodarczych prowadzących kontrolę jakości żywności, zakładach produkujących żywność, hurtowniach i innych jednostkach obrotu żywności, instytucjach powołanych do kontroli żywności, bezpieczeństwa żywności i ochrony konsumentów. Po zaliczeniu uzyskuje 6 ECTS.

Celem praktyki jest zapoznanie studentów z całokształtem zagadnień związanych z zarządzaniem jakością i analityką produktów żywnościowych poprzez pracę i zbieranie informacji. Student podczas odbywania praktyki zapoznaje się z działalnością jednostki od strony organizacyjnej i technologicznej oraz z systemami kontroli jakości surowców i produktów.

Praktyki odbywają się na podstawie:

- porozumienia w sprawie realizacji praktyki pomiędzy Uczelnią a Zakładem,
- umowy zlecenia,
- umowy o pracę,
- innych umów.

Zakład/instytucja przyjmujące na praktyki odpowiadają za powołanie kompetentnego opiekuna praktyk, planowe przeprowadzenie praktyki, organizację czasu pracy i kontrolę wykonywanych przez Studenta czynności. W ostatnim dniu praktyki student jest oceniany przez opiekuna praktyk ze strony Zakładu pracy. Osiągnięte przez studenta efekty uczenia się są sprawdzane i oceniane przez nauczyciela akademickiego wyznaczonego przez Pełnomocnika ds. praktyk. Ostateczny wynik zaliczenia praktyki stanowi średnia z ocen wystawionych przez kierownika praktyk w zakładzie i nauczyciela akademickiego na uczelni.

Zasady/organizacja procesu dyplomowania

Proces dyplomowania obejmuje wykonanie pracy inżynierskiej i egzamin inżynierski.

Pracę inżynierską student wykonuje pod opieką nauczyciela akademickiego posiadającego co najmniej stopień doktora. Dziekan może upoważnić do kierowania pracą specjalistę spoza Uczelni co najmniej ze stopniem doktora. Temat pracy inżynierskiej powinien być ustalony najpóźniej pół roku przed końcem studiów.

Po zaliczeniu wszystkich przedmiotów objętych programem studiów, z wyłączeniem przedmiotu praca i egzamin inżynierski, student wprowadza pracę inżynierską do systemu APD. Promotor sprawdza plik wprowadzonej do systemu pracy i zatwierdza ją lub odrzuca. Jeżeli praca została odrzucona student po uzgodnieniu z promotorem poprawia ją i wprowadza ponownie do systemu APD.

Zatwierdzoną przez promotora pracę inżynierską (wydrukowaną z systemu oraz jej elektroniczną wersję) student składa w dziekanacie w terminie określonym przez dziekana.

Złożona w dziekanacie praca inżynierska jest sprawdzana w systemie antyplagiatowym. Jeżeli w pracy zostały przekroczone dopuszczalne współczynniki podobieństwa zostaje wszczynana procedura antyplagiatowa zgodna z obowiązującym Zarządzeniem Rektora. Praca uznana za niebudzącą wątpliwości zostaje dopuszczona do obrony.

Oceny pracy inżynierskiej dokonuje opiekun pracy i jeden recenzent co najmniej ze stopniem naukowym doktora.

Warunkiem dopuszczenia do egzaminu inżynierskiego jest zaliczenie wszystkich przedmiotów objętych programem studiów, z wyłączeniem przedmiotu praca i egzamin dyplomowy, uzyskanie pozytywnych ocen pracy inżynierskiej i złożenie w dziekanacie wymaganych dokumentów.

Egzamin inżynierski odbywa się w terminie ustalonym przez dziekana, zgodnie z obowiązującym Regulaminem studiów, przed komisją egzaminacyjną powołaną przez dziekana. W skład komisji wchodzi przewodniczący (dziekan lub upoważniony przez niego nauczyciel akademicki) i co najmniej trzech nauczycieli reprezentujących dyscyplinę, do której przypisano kierunek studiów. Dziekan może rozszerzyć skład komisji o przedstawicieli otoczenia gospodarczego.

Egzamin inżynierski jest egzaminem ustnym. Student odpowiada na trzy pytania po jednym z każdego bloku tematycznego: Zarządzanie jakością, ustawodawstwo i bezpieczeństwo żywności, Analiza żywności, Jakość żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.

Ostateczny wynik studiów jest obliczany zgodnie z obowiązującym Regulaminem studiów.

*) – dotyczy kierunków innych niż przypisane do dyscyplin z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych

**) – dotyczy studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich realizowanych w formie stacjonarnej

Zajęcia i grupy zajęć *)

Przedmioty obowiązkowe:

1. **NZJ-SI>ErgBHP** Ergonomia i BHP. Ochrona własności intelektualnej
2. **NZJ-SI>Mat** Matematyka
3. **NZJ-SI>Fiz1** Fizyka I
4. **NZJ-SI>ChOiN** Chemia ogólna i nieorganiczna
5. **NZJ-SI>EKON** Ekonomia
6. **NZJ-SI>WprdoZarzJak** Wprowadzenie do zarządzania jakością
7. **NZJ-SI>GRAF** Grafika inżynierska
8. **NZJ-SI>Fiz2** Fizyka II
9. **NZJ-SI>ChOrg** Chemia organiczna
10. **NZJ-SI>StatMat** Statystyka matematyczna
11. **NZJ-SI>PODNEJ** Podstawy produkcji roślinnej
12. **NZJ-SI>PprodZw** Podstawy produkcji zwierzęcej
13. **NZJ-SI>TechInf** Technologia informacyjna
14. **NZJ-SI>Bioch** Biochemia
15. **NZJ-SI>ApInzPP** Aparatura i inżynieria procesów produkcyjnych
16. **NZJ-SI>AnŻyw** Analiza żywności
17. **NZJ-SI>PiOJ** Procesy i operacje jednostkowe
18. **NZJ-SI>InstrMANŻyw** Instrumentalne metody analizy żywności
19. **NZJ-SI>ORGZARZ** Organizacja i zarządzanie
20. **NZJ-SI>ZarTPF** Zarys technologii przemysłów fermentacyjnych
21. **NZJ-SI>AnSens** Analiza sensoryczna żywności
22. **NZJ-SI>DPwŁPŻ** Dobre praktyki w łańcuchu produkcji żywności
23. **NZJ-SI>RACHPRZ** Rachunkowość przedsiębiorstw
24. **NZJ-SI>Dodatki** Dodatki do żywności
25. **NZJ-SI>ZarzJak** Zarządzanie bezpieczeństwem żywności
26. **NZJ-SI>ZarzŚrod** Zarządzanie środowiskiem
27. **NZJ-SI>AkrediCert** Akredytacja i certyfikacja
28. **NZJ-SI>Praktyka** Praktyka*
29. **NZJ-SI>MARKETING** Marketing
30. **NZJ-SI>ZBwSytKryz** Zarządzanie bezpieczeństwem w sytuacjach kryzysowych
31. **NZJ-SI>MetStatwZJ** Metody statystyczne w ZJ
32. **NZJ-SI>ŻYWNOTRAD** Żywność tradycyjna i regionalna
33. **NZJ-SI>SemInz** Seminarium inżynierskie
34. **NZJ-SI>WalidMetAn** Walidacja metod analitycznych
35. **NZJ-SI>JŻywCPrzech** Jakość żywności w cyklu przechowalniczym
36. **NZJ-SI>PA** Przedsiębiorczość akademicka
37. **NZJ-SI>PREGZ** Praca i egzamin inżynierski
38. Przedmioty humanistyczne
39. Język obcy
40. Wychowanie fizyczne

Przedmioty do wyboru:

1. **NZJ-SI>ChŻyw** Chemia żywności
NZJ-SI>AChŻyw Food Chemistry
2. **NZJ-SI>MikrOgŻyw** Mikrobiologia ogólna i żywności
NZJ-SI>AMikrOgŻyw General and Food Microbiology
3. **NZJ-SI>ZarTSRoś** Zarys technologii surowców roślinnych
NZJ-SI>ProcPSRoś Procesy w przetwarzaniu surowców roślinnych
4. **NZJ-SI>ZarTSZw** Zarys technologii surowców zwierzęcych
NZJ-SI>ProcPSZw Procesy w przetwarzaniu surowców zwierzęcych
5. **NZJ-SI>OTowPZw** Ocena towaroznawcza produktów zwierzęcych
NZJ-SI>OJPZw Odchylenia jakości produktów zwierzęcych
6. **NZJ-SI>OJPSpoż** Ocena jakości produktów spożywczych
NZJ-SI>NormaPS Normalizacja produktów spożywczych
7. **NZJ-SI>PHigToksŻ** Podstawy higieny i toksykologii żywności
NZJ-SI>APHigToksŻ Food Hygiene and Toxicology
8. **NZJ-SI>PodstŻyw** Podstawy żywienia
NZJ-SI>APodstŻyw Basic of Nutrition
9. **NZJ-SI>UstŻyw** Ustawodawstwo żywnościowe
NZJ-SI>PPŻyw Podstawy prawa żywnościowego
10. **NZJ-SI>OTiwPROśl** Ocena towaroznawcza produktów roślinnych
NZJ-SI>OJPROśl Odchylenia jakości produktów roślinnych
11. **NZJ-SI>OTowPBio** Ocena towaroznawcza produktów biotechnologicznych
NZJ-SI>OTowNaFer Ocena towaroznawcza napojów fermentowanych
12. **NZJ-SI>OpakPSpoż** Opakowania w przemyśle spożywczym
NZJ-SI>AOpakPSpoż Packaging in the Food Industry

*) – należy wskazać wraz z kodem przedmiotu w USOS

Nazwa przedmiotu	Akredytacja i certyfikacja
Semestr	szósty
Liczba punktów ECTS	
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Student po ukończeniu kursu:</p> <p>w zakresie wiedzy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zna podstawowe pojęcia: akredytacji, certyfikacji i notyfikacji, a także potrafi je umiejscowić w krajowym i europejskim systemie oceny zgodności/ocena wiedzy na podstawie egzaminu pisemnego/NZ_P6S_WK11; - zna rodzaje certyfikacji i procedurę jej przeprowadzenia/ocena wiedzy na podstawie egzaminu pisemnego/NZ_P6S_WG07; <p>w zakresie umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none"> - potrafi wybrać rodzaj certyfikacji adekwatny do potrzeb jednostki organizacyjnej/zakładu i zaplanować jej przeprowadzenie/ocena wiedzy na podstawie egzaminu pisemnego/NZ_P6S_UW08; <p>w zakresie kompetencji społecznych:</p> <ul style="list-style-type: none"> - student posiada aktywną postawę w zespołach nadzorujących funkcjonowanie systemów zarządzania jakością/Obserwacja postawy studenta podczas dyskusji w trakcie prowadzenia zajęć/NZ_P6S_KO03; - ma świadomość znaczenia certyfikacji w weryfikacji i doskonaleniu systemu zarządzania jakością oraz odpowiedzialności za jakość i bezpieczeństwo produktów żywnościowych/Obserwacja postawy studenta podczas dyskusji w trakcie prowadzenia zajęć/NZ_P6S_KO02; 	
Kryteria oceniania	ocena z pisemnego egzaminu, udział w dyskusji podczas zajęć
Treści programowe - wykłady	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Systemy oceny zgodności - akredytacja, certyfikacja i notyfikacja. 2. Powiązanie akredytacji i certyfikacji w europejskim oraz krajowym systemie oceny zgodności. 3. Rodzaje certyfikacji. Etapy procesu certyfikacji systemu zarządzania jakością. 4. Zasady posługiwania się znakiem certyfikacji. 	
Treści programowe - ćwiczenia	

Nazwa przedmiotu	Analiza sensoryczna żywności
Semestr	piąty
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Po ukończeniu przedmiotu student	

W zakresie wiedzy

-Student:

- definiuje w zaawansowany sposób pojęcia analizy sensorycznej – opisuje terminologie, metody i techniki analizy sensorycznej żywności/Kolokwium, Odpowiedź ustna, Egzamin/NZ_P6S_WG09;

- objaśnia główne zależności pomiędzy jakością produktu a jego cechami sensorycznymi, zna rolę analizy sensorycznej żywności, opisuje wybrane cechy sensoryczne na podstawie odpowiednich norm//Kolokwium, Odpowiedź ustna, Egzamin/NZ_P6S_WK11;

W zakresie umiejętności

- Student potrafi wybrać odpowiednią metodę sensoryczną do osiągnięcia założonych celów/Obszerwacja pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_UW05;

- Student zna wyposażenie laboratorium analiz sensorycznych oraz specyfikę i zasady bezpiecznej pracy w nim/Obszerwacja pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_UW06;

- Student potrafi prawidłowo dobrać panel sensoryczny oraz przeprowadzić właściwe wnioskowanie na podstawie uzyskanych wyników/ Obserwacja pracy na ćwiczeniach, ocena dokładności i poprawności wykonania analiz, raportu z wykonania ćwiczeń/NZ_P6S_UO13;

W zakresie kompetencji społecznych

- Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za jakość żywności, również w aspekcie sensorycznym/Obszerwacja pracy w grupie, Obserwacja pracy na ćwiczeniach, Ocena prezentacji ustnej/NZ_P6S_KO03;

Kryteria oceniania

ocena z ćwiczeń 70%, ocena z wykładu 30 %

Treści programowe - wykłady

1. Analiza sensoryczna w kontekście jakości żywności
2. Definiowanie pojęć sensorycznych
3. Cechy sensoryczne produktów spożywczych
4. Sprawność sensoryczna. Wybór i szkolenie oceniających.
5. Pracownia analiz sensorycznych
6. Testy do badania wrażliwości sensorycznej
7. Charakterystyka metod różnicowych
8. Metodologia metody parzystej
9. Metodologia metody trójkątowej
10. Charakterystyka metod z zastosowaniem różnych skal i kategorii
11. Ilościowa analiza opisowa w analizie sensorycznej żywności
12. Metody profilowania sensorycznego
13. Dokumentowanie i analiza wyników w analizie sensorycznej
14. Metody badań konsumenckich w kontekście analizy sensorycznej
15. Identyfikacja i wybór deskryptorów do ustalania profilu sensorycznego.

Treści programowe - ćwiczenia

1. Zajęcia wprowadzające (1h)
2. Warunki przeprowadzania ocen sensorycznych. Test wrażliwości sensorycznej (2h)
3. Metody wykorzystywane w analizie sensorycznej: metoda parzysta (2h)
4. Metody wykorzystywane w analizie sensorycznej: metoda trójkątowa (2h)

5. Metody z zastosowaniem różnych skal i kategorii: metoda szeregowania (2h)
- 6 Metody z zastosowaniem różnych skal i kategorii: metoda punktowania i stopniowania (2h)
7. Ilościowa analiza opisowa i metody profilowania sensorycznego (2h)
8. Metody badań konsumenckich (2h)

Nazwa przedmiotu	Analiza żywności
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	5
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy zna i rozumie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - w zaawansowanym stopniu zagadnienia z zakresu chemii, biochemii, mikrobiologii, matematyki i fizyki dostosowane do kierunku zarządzanie jakością i analiza żywności/Odpowiedź ustna, Kartkówki, Kolokwia, Egzamin/NZ_P6S_WG01; - w zaawansowanym stopniu właściwości surowców i produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz materiałów pomocniczych//Odpowiedź ustna, Kartkówki, Kolokwia, Egzamin/NZ_P6S_WG03; - w zaawansowanym stopniu metody/techniki analizy żywności, warunki ich stosowania/Odpowiedź ustna, Kartkówki, Kolokwia, Egzamin/NZ_P6S_WG05; <p>W zakresie umiejętności</p> <ul style="list-style-type: none"> - wskazywać odpowiednie metody, techniki i technologie stosowane w produkcji i utrwalaniu żywności/Obszerwacja pracy na ćwiczeniach laboratoryjnych, Kartkówki, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonanych ćwiczeń, zaliczenie przedmiotu/NZ_P6S_UW05; - dobierać i wykorzystywać odpowiednie metody i techniki analizy żywności oraz posługiwać się podstawowym sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową/Obszerwacja pracy na ćwiczeniach laboratoryjnych, Kartkówki, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonanych ćwiczeń, zaliczenie przedmiotu/NZ_P6S_UW06; <p>W zakresie kompetencji społecznych</p> <ul style="list-style-type: none"> -wykorzystanie posiadanej wiedzy i do krytycznej analizy danych w rozwiązywaniu różnych problemów z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności oraz do zasięgania w tym celu opinii ekspertów/Obszerwacja pracy w grupie, obserwacja pracy na ćwiczeniach laboratoryjnych/NZ_P6S_KK01; 	
Kryteria oceniania	średnia arytmetyczna z zaliczenia ćwiczeń i kolokwium
Treści programowe - wykłady	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Zadania analizy żywności. Laboratorium analityczne (szkło laboratoryjne). 2. Jakość produktów spożywczych. Żywność funkcjonalna. 3. Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna cz.I. 4. Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna cz.II. 5. Zmysły ludzkie a analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna. 6. Warunki przebiegu analizy sensorycznej i oceny organoleptycznej 	

7. I kolokwium (wykład 1-6)
8. Metody oznaczania suchej masy (zawartości wody) – zasady postępowania
9. Metody oznaczania suchej masy (zawartości wody) w produktach spożywczych
10. Gęstość płynnych produktów spożywczych, metody oznaczenia.
11. Akrylamid w żywności. Metody oznaczenia zawartości toksycznego związku.
12. Metody oznaczania zawartości skrobi w produktach spożywczych.
13. Metody oznaczania polisacharydów nieskrobiowych (błonnik pokarmowego).
14. Oznaczanie zawartości wybranych składników mineralnych i witamin w żywności
15. Metody oznaczenia zawartości białka w żywności.
16. Syropy skrobiowe - właściwości, otrzymywanie i metody oznaczania – cz.I
17. Syropy skrobiowe - właściwości, otrzymywanie i metody oznaczania – cz.II
18. Skrobia modyfikowana fizycznie i chemicznie – wykorzystanie w żywności – cz. I
19. Skrobia modyfikowana fizycznie i chemicznie – wykorzystanie w żywności – cz. II
20. Naturalne i sztuczne barwniki stosowane do żywności – metody oznaczania – cz.I
21. Naturalne i sztuczne barwniki stosowane do żywności – metody oznaczania – cz.II
22. Oznaczenie zawartości azotanów (III) i (V) w wybranych produktach spożywczych – cz.I
23. Oznaczenie zawartości azotanów (III) i (V) w wybranych produktach spożywczych – cz.II
24. Glikoalkaloidy – naturalne, toksyczne substancje roślinne – metody oznaczania – cz.I
25. Glikoalkaloidy – naturalne, toksyczne substancje roślinne – metody oznaczania – cz.II
26. Metody oznaczania zawartości tłuszczu w surowcach i produktach gotowych – cz.I
27. Metody oznaczania zawartości tłuszczu w surowcach i produktach gotowych – cz.II
28. Metody analizy tłuszczu smaźalniczych – cz. I
29. Metody analizy tłuszczu smaźalniczych – cz. II
30. II kolokwium (wykład 8-29)

Treści programowe - ćwiczenia

1. Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna żywności Cz.1
2. Oznaczenie zawartości białka w wybranych produktach spożywczych.
3. Oznaczenie suchej substancji i zawartości skrobi w wybranych produktach spożywczych
4. Oznaczenie gęstości, lepkości i kwasowości wybranych produktów spożywczych
5. Oznaczenie zawartości polisacharydów nieskrobiowych (ze szczególnym uwzględnieniem błonnika pokarmowego)
6. Oznaczenie zawartości popiołu w wybranych produktach spożywczych
7. Oznaczenie zawartości witaminy C w wybranych produktach spożywczych
8. Zaliczenie ćwiczeń

Nazwa przedmiotu	Aparatura i inżynieria procesów produkcyjnych
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	5

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Po ukończeniu przedmiotu student

W zakresie wiedzy:

-absolwent zna i rozumie operacje jednostkowe stosowane w procesach przetwarzania i utrwalania żywności w aspekcie kształtowania jakości żywności/ocena wypowiedzi ustnych, ocena poprawności przeprowadzonych obliczeń, egzamin/NZ_P6S_WG04;

W zakresie umiejętności absolwent potrafi:

- wykorzystać posiadaną wiedzę i pozyskiwać dane do analizowania procesów i zjawisk w obszarze gospodarki żywnościowej/sprawozdania, kartkówki, kolokwium, egzamin/NZ_P6S_UW01;
- wskazywać odpowiednie metody, techniki i technologie stosowane w produkcji i utrwalaniu żywności/sprawozdania, kartkówki, kolokwium, egzamin/NZ_P6S_UW05;
- planować ścieżkę własnego rozwoju zawodowego, dokonać samooceny własnych kompetencji oraz rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie/sprawozdania, kartkówki, kolokwium, egzamin/NZ_P6S_UU14;

W zakresie kompetencji społecznych absolwent jest gotów do:

- ponoszenia odpowiedzialności zawodowej i społecznej w zakresie kształtowania jakości żywności, rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych oraz dbałości o środowisko naturalne, bezpieczeństwo i zdrowie człowieka/obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach/NZ_P6S_KO02;
- wykazania aktywnej postawy w rozwiązywaniu problemów związanych z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności/obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach/NZ_P6S_KO03;

Kryteria oceniania

średnia z zaliczenia ćwiczeń (40%) i egzaminu (60%)

Treści programowe - wykłady

- Wykład 1. Podstawowe zależności i prawa w zakresie transportu płynów.
- Wykład 2. Szczególne rodzaje przepływów (uwarstwiony spływ cieczy po ścianach pionowych, przelewy, rozpylanie cieczy, barbotaż) i zastosowanie tych przypadków w rzeczywistych procesach.
- Wykład 3. Techniki pomiarowe w zakresie wyznaczania natężenia przepływu płynów. Dynamika opróżniania i napełniania reaktorów.
- Wykład 4. Przepływ płynu przez wypełnienie.
- Wykład 5. Napowietrzanie i mieszanie w bioprocessach.
- Wykład 6. Ruch rozdrobnionej fazy stałej w płynach. Dynamika warstwy fluidalnej.
- Wykład 7. Podstawy procesów separacyjnych dla układów: rozdrobnione ciało stałe-płyn. Filtracja.
- Wykład 8. Procesy separacyjne dla układów rozdrobnione ciało stałe-płyn (sedymentacja, klasyfikacja, wirowanie, transport hydrauliczny i pneumatyczny).
- Wykład 9. Makro i mikromieszanie płynów oraz zasady doboru mieszadeł.
- Wykład 10. Podstawowe prawa dotyczące transportu ciepła podczas przyprywu płynu (przewodzenie, wnikanie, przenikanie, promieniowanie).
- Wykład 11. Specjalne przypadki transportu ciepła (wnikanie ciepła przy przepływie wymuszonym i niewymuszonym, wnikanie ciepła do opadającej kropli, przy przepływach warstewkowych oraz podczas przemian fazowych).
- Wykład 12. Zasady bilansowania strumieni podczas destylacji oraz rektyfikacji. Podstawy doboru urządzeń rektyfikacyjnych.
- Wykład 13. Zasady bilansowania strumieni podczas ekstrakcji (kinetyka procesu, równowagi ekstrakcyjne, wyznaczanie ilości stopni oraz dobór aparatów do procesów ekstrakcyjnych).

Wykład 14. Zasady bilansowania strumieni w krystalizatorach. Przepływy płynów podczas procesów suszarniczych. Suszenie materiałów biologicznych.

Wykład 15. Suszarnictwo produktów roślinnych.

Treści programowe - ćwiczenia

Tematyka ćwiczeń

Ćwiczenie 1. Obliczanie podstawowych wielkości związanych z przenoszeniem pędu przy zastosowaniu równań transportu i równań przepływów. Wyznaczanie właściwości reologicznych wybranych surowców i produktów żywnościowych. Wyznaczanie liczby Reynoldsa. Wyznaczanie właściwości reologicznych wybranych produktów żywnościowych.

Ćwiczenie 2. Obliczenia hydrauliki przepływów specjalnych oraz obliczenia spadku ciśnienia dla przepływu płynu przez rurociąg i przez złożę materiału rozdrobnionego. Charakterystyka pracy wentylatora.

Ćwiczenie 3. Charakterystyka pracy pompy wirowej.

Ćwiczenie 4. Obliczanie oraz dobór filtrów i mieszalników.

Ćwiczenie 5. Urządzenia do mieszania. Obliczanie zapotrzebowania mocy na mieszanie przy napowietrzaniu oraz bez napowietrzania reaktorów.

Ćwiczenie 6. Obliczanie współczynników przewodzenia ciepła. Zasady działania płaszczy grzejnych.

Ćwiczenie 7. Wyznaczanie współczynników wnikania i przenikania ciepła dla specjalnych przypadków transportu ciepła.

Ćwiczenie 8. Obliczanie podstawowych wielkości aparatów i instalacji próżniowych.

Ćwiczenie 9. Równowagi fazowe. Obliczanie stężeń równowagowych i operacyjnych. Obliczanie składu faz.

Ćwiczenie 10. Obliczenia w zakresie destylacji zachowawczych. Dobór parametrów procesowych dla destylacji jednostopniowych.

Ćwiczenie 11. Bilanse procesów rektyfikacyjnych. Obliczanie gabarytów kolumn rektyfikacyjnych.

Ćwiczenie 12. Bilanse procesów ekstrakcyjnych. Obliczanie ilości stopni w procesach wielostopniowych.

Ćwiczenie 13. Obliczenia kinetyki krystalizacji i dobór krystalizatorów.

Ćwiczenie 14. Procesy suszarnicze. Wyznaczanie kinetyki suszenia mikrofalowo-próżniowego oraz fluidyzacyjnego wybranych surowców roślinnych.

Ćwiczenie 15. Kolokwium zaliczeniowe.

Nazwa przedmiotu	Biochemia
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	7

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Po ukończeniu przedmiotu student

W zakresie wiedzy

- ma podstawową wiedzę z zakresu struktury i funkcji makromolekuł komórkowych oraz potrafi wytłumaczyć integrację i hierarchię procesów komórkowych/Odpowiedź ustna,Kartkówki/Kolokwium/ Egzamin/NZ_P6S_WG01;

- zna główne tory metabolizmu: cukrów, białek, kwasów nukleinowych, lipidów, zachodzące z udziałem odpowiednich enzymów/Odpowiedź ustna,Kartkówki/Kolokwium/ Egzamin/NZ_P6S_WG01;

- zna kinetykę działania enzymów i metody określania ich aktywności oraz zna podstawowe metody jakościowego i ilościowego

oznaczania białek, cukrów, tłuszczów, kwasów nukleinowych//Odpowiedź ustna,Kartkówki/Kolokwium/

Egzamin/NZ_P6S_WG01, NZ_P6S_WG05;

W zakresie umiejętności

- student potrafi przeprowadzić reakcje biochemiczne z użyciem dostępnej aparatury/Obszerwacja pracy na ćwiczeniach/ Ocena poprawności wykonanych analiz, raportu z wykonanych ćwiczeń/NZ_P6S_UW06;

- wykonuje reakcje charakterystyczne dla komórkowych związków organicznych i dobiera warunki reakcji enzymatycznej/Obszerwacja pracy na ćwiczeniach/ Ocena poprawności wykonanych analiz, raportu z wykonanych ćwiczeń/NZ_P6S_UW05

- oblicza stężenie cukrów, białek, kwasów nukleinowych, z wykorzystaniem krzywych standardowych/Obszerwacja pracy na ćwiczeniach/ Ocena poprawności wykonanych analiz, raportu z wykonanych ćwiczeń/NZ_P6S_UW03;

- jest zdolny do pracy indywidualnej i w zespole i ma świadomość wspólnej odpowiedzialności realizowanych zadań/Obszerwacja pracy na ćwiczeniach/ Ocena poprawności wykonanych analiz, raportu z wykonanych ćwiczeń/NZ_P6S_UO13;

W zakresie kompetencji społecznych

- ma podstawy i świadomość możliwości wykorzystania biochemii w rozwiązywaniu różnych problemów z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności/Obszerwacja pracy w grupie, Obserwacja pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_KK01, NZ_P6S_KO03;

- wykazuje dbałość o miejsce pracy, szkło laboratoryjne i sprzęt/Obszerwacja pracy w grupie, Obserwacja pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_KR05;

Kryteria oceniania

średnia arytmetyczna z zaliczenia ćwiczeń i wykładu

Treści programowe - wykłady

Tematyka wykładów:

1. Organizacja strukturalna komórki prokariotycznej i eukariotycznej. Aminokwasy i Peptydy.
2. Struktury i funkcje białek. Motywy i domeny strukturalne. Metody badania struktur białek. Ogólne właściwości białek.
3. Klasyfikacja oraz przegląd ważniejszych białek. Hemoglobina—przykład białka allosterycznego.
4. Ogólne właściwości enzymów. Kinetyka reakcji enzymatycznych. Stała Michaelisa-Menten. Specyficzność działania enzymów.
5. Enzymy allosteryczne. Izoenzymy. Klasyfikacja enzymów. Jednostki enzymatyczne. Zastosowanie enzymów w przemyśle.
6. Budowa, klasyfikacja i mechanizm działania koenzymów. Witaminy rozpuszczalne w wodzie oraz w tłuszczach.
7. Kwasy nukleinowe. Budowa, właściwości i biosynteza nukleotydów. Budowa i właściwości DNA i RNA. Replikacja DNA u prokariota i eukariota.
8. Biosynteza RNA – transkrypcja. Kod genetyczny. Mechanizm i regulacja biosyntezy białka. Modyfikacje potranslacyjne białka.
9. Monosacharydy i ich przemiany. Rozpad sacharydów w drodze glikolizy. Fosforylacje substratowe. Glukoneogeneza. Cykl fosforanów pentoz.
10. Budowa oligo- i polisacharydów (właściwych i kwaśnych). Anabolizm i katabolizm sacharydów. Zastosowanie przemysłowe enzymów katabolizmu sacharydów.
11. Mechanizm, znaczenie i modyfikacje cyklu kwasów trójkarboksylowych. Łańcuch oddechowy. Potencjał oksydoredukcyjny, transport elektronów. Mechanizm fosforylacji oksydacyjnych.
12. Przemiany aminokwasów i białek. Enzymy proteolityczne. Metabolizm aminokwasów. Cykl mocznikowy. Fermentacje aminokwasów. Metabolizm azotu. Budowa i biosynteza porfiryn.
13. Metabolizm lipidów: Enzymatyczny rozkład lipidów. Rozkład i biosynteza kwasów tłuszczowych. Biosynteza triacylogliceroli i glicerofosfolipidów.
14. Mechanizm fotosyntezy, fosforylacje fotosyntetyczne.
15. Hormony –regulatory procesów biochemicznych. Integracja procesów metabolicznych. Transport przez błony. Białka

błonowe.
Treści programowe - ćwiczenia
<p>Tematyka ćwiczeń:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzenie, ćwiczenia rachunkowe. 2. Właściwości aminokwasów i białek. 3. Ilościowe oznaczanie białek. Metoda Lowry. 4. Bufory. 5. Właściwości enzymów. Ureaza. 6. Oznaczanie aktywności α-amylazy. 7. Aminotransferaza asparaginianowa. 8. Wysalanie i oznaczanie aktywności kwaśnej fosfatazy. 9. Dehydrogenaza L(+) mleczanowa z drożdży. 10. Oznaczanie aktywności enzymów rozkładających H_2O_2 - katalaza i peroksydazy. 11. Prezentacja wybranego zagadnienia z zakresu biochemii (ćwiczenie teoretyczne). 12. Kwasy nukleinowe. 13. Oznaczanie cukrów redukujących. Metoda DNS. 14. Oznaczanie cukrów redukujących. Metoda Nelsona. 15. Zaliczenie ćwiczeń.

Nazwa przedmiotu	Chemia ogólna i nieorganiczna
Semestr	pierwszy
Liczba punktów ECTS	11
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy</p> <ul style="list-style-type: none"> - zna i rozumie podstawowe prawa chemiczne oraz rozwiązuje zadania z nimi związane/Odpowiedź pisemna, Odpowiedź ustna, Kolokwium pisemne, Egzamin pisemny/NZ_P6S_WG01; - zna ogólne właściwości pierwiastków, w oparciu o położenie w układzie okresowym/Odpowiedź pisemna, Odpowiedź ustna, Kolokwium pisemne, Egzamin pisemny/NZ_P6S_WG01; -w stopniu zaawansowanym generalną klasyfikację związków (elektrolity, nieelektrolity, elektrolity słabe, elektrolity mocne)/Odpowiedź pisemna, Odpowiedź ustna, Kolokwium pisemne, Egzamin pisemny/NZ_P6S_WG01; <p>W zakresie umiejętności student potrafi</p> <ul style="list-style-type: none"> - stosować poznane metody analityczne/Obserwacja pracy na ćwiczeniach, Ocena sprawozdań z przebiegu wykonanych ćwiczeń/NZ_P6S_UW01; - wykonuje oznaczenia jakościowe anionów i kationów oraz ilościowe metodami analizy miareczkowej i wagowej/Obserwacja pracy na ćwiczeniach Ocena prawidłowości wykonanych oznaczeń/NZ_P6S_UW01; -potrafi prowadzić obliczenia dotyczące wykonanych analiz/Ocena sprawozdań z przebiegu wykonanych ćwiczeń/NZ_P6S_UW01; 	

<p>W zakresie kompetencji społecznych</p> <ul style="list-style-type: none"> - zna zastosowania metod analitycznych w rozwiązywaniu problemów w zakresie analizy żywności i zarządzania jakością/Odpowiedź ustna i pisemna/NZ_P6S_KK01; -postępowania zgodnie z instrukcjami stosując się do zasad pracy w laboratorium chemicznym/Obszerwacja pracy studentów w laboratorium/NZ_P6S_KO02; -przestrzegania relacji międzyludzkich podczas pracy w zespole/Obszerwacja pracy studentów w laboratorium/NZ_P6S_KO02; 	
Kryteria oceniania	ocena z ćwiczeń 50%, ocena z wykładu 50%
Treści programowe - wykłady	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Klasyfikacja związków chemicznych. Typy reakcji chemicznych. Reakcje związków nieorganicznych (tlenki, kwasy, zasady, sole). 2. Różne typy reakcji w roztworach wodnych: dysocjacja, reakcje strącania, hydroliza. Zapisy cząsteczkowe i jonowe reakcji w roztworach wodnych. Amfotery. 3. Współczesne poglądy na budowę atomu. Cząstki elementarne, definicja pierwiastka, izotopy. Elektronowe orbitale atomów. 4. Pozajądrowa budowa atomu. Wpływ rozmieszczenia elektronów w atomie na właściwości chemiczne pierwiastków. 5. Typy wiązań chemicznych. Wiązania jonowe (elektrowartościowość), wiązania kowalencyjne (stopień utleniania). Wiązania pojedyncze i wielokrotne. Hybrydyzacja orbitali elektronowych. Wiązania koordynacyjne, polaryzacja wiązań, długość i moc wiązań. Wiązanie wodorowe. 6. Roztwory – podstawowe pojęcia. Koligatywne właściwości roztworów. Elementy chemii koloidów. 7. Elementy kinetyki chemicznej. Szybkość i odwracalność procesów w przyrodzie. Równowaga chemiczna. Prawo działania mas. Wpływ warunków zewnętrznych na stan i stałą równowagi chemicznej. 8. Teorie kwasów i zasad (Arrheniusa, Brønsteda, Lewisa). 9. Dysocjacja elektrolityczna. Moc elektrolitów. Stopnie i stałe dysocjacji i hydrolizy. Prawo Ostwalda. Teoria mocnych elektrolitów Debaya-Hückela. 10. Pojęcie i sposób obliczania pH dla roztworów różnych elektrolitów. 11. Mieszanki buforowe. Pojęcie iloczynu rozpuszczalności. 12. Elementy elektrochemii: elektrody I i II rodzaju, elektrody redoks, szereg elektrochemiczny, ogniwa elektrochemiczne, zjawisko korozji. 13. Definicja reakcji redoks. Utleniacze i reduktory. Reakcje utleniania i redukcji (reakcje dysproporcjonowania) 14. Związki kompleksowe 15. Przegląd pierwiastków grup głównych i pobocznych (pierwiastki bloku s, p, d) oraz ich ważniejszych połączeń chemicznych. 	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Elementy analizy jakościowej – identyfikacja wybranych kationów i anionów. 2. Reakcje charakterystyczne wybranych kationów i anionów – c.d. Analiza soli. 3. Analiza wagowa. Oznaczanie żelaza. 4. Oznaczania żelaza - c.d. 5. Oznaczania żelaza - c.d. 6. Wstęp do analizy miareczkowej – mianowanie roztworu HCl na naważki Na₂CO₃. 7. Analiza kontrolna NaOH. 8. Analiza kontrolna NaOH c.d. 9. Manganianometryczne oznaczenie żelaza. 	

10. Mianowanie roztworu tiosiarczanu sodu.
11. Jodometria.
12. Pomiar pH, wskaźniki.
13. Bufory i elektrolity trudno rozpuszczalne.
14. Potencjometryczne oznaczanie kwasu siarkowego.
15. Odrabianie zaległości. Zaliczenie ćwiczeń.

Nazwa przedmiotu	Chemia organiczna
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	10

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Po ukończeniu przedmiotu student

W zakresie wiedzy

- zna budowę, nazewnictwo i klasyfikację związków organicznych/Kartkówki Kolokwia, Odpowiedź ustna, Egzamin/NZ_P6S_WG01;
- w zaawansowanym stopniu charakteryzuje właściwości chemiczne i spektroskopowe określonych grup połączeń, opisuje i objaśnia przebieg reakcji chemicznych poznanych grup związków/Kartkówki Kolokwia, Odpowiedź ustna, Egzamin/NZ_P6S_WG01;
- zna podstawy spektroskopii ¹H NMR i IR/Kartkówki Kolokwia, Odpowiedź ustna, Egzamin/NZ_P6S_WG01;

W zakresie umiejętności

- potrafi zmontować i obsługiwać aparaturę służącą do wykonania podstawowych operacji fizykochemicznych w laboratorium chemii organicznej/Observacja studenta pod kątem umiejętności obsługi prostego sprzętu laboratoryjnego/ Ocena prawidłowości wykonanych syntez, Ocena prawidłowości przeprowadzonych analiz i pomiarów oraz interpretacji danych spektroskopowych, Ocena sprawozdań z ćwiczeń/NZ_P6S_UW06;
- student potrafi przeprowadzić syntezę prostych preparatów organicznych/Observacja studenta pod kątem umiejętności obsługi prostego sprzętu laboratoryjnego/ Ocena prawidłowości wykonanych syntez, Ocena prawidłowości przeprowadzonych analiz i pomiarów oraz interpretacji danych spektroskopowych, Ocena sprawozdań z ćwiczeń/NZ_P6S_UW06;
- potrafi dokonać identyfikacji prostych związków organicznych na podstawie ich danych spektroskopowych, reakcji charakterystycznych i stałych fizykochemicznych/Observacja studenta pod kątem umiejętności obsługi prostego sprzętu laboratoryjnego/ Ocena prawidłowości wykonanych syntez, Ocena prawidłowości przeprowadzonych analiz i pomiarów oraz interpretacji danych spektroskopowych, Ocena sprawozdań z ćwiczeń/NZ_P6S_UW06;
- planować pracę indywidualną i zespołową, być odpowiedzialnym członkiem zespołu realizującego zadanie, dbać o powierzony sprzęt i czystość w laboratorium, unikać zagrożeń związanych z pracą w laboratorium chemicznym, pracować w sposób bezpieczny dla siebie i innych użytkowników laboratorium/Observacja pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_UO13;

W zakresie kompetencji społecznych student jest gotów do:

- wykorzystania posiadanej wiedzy i krytycznej analizy danych w rozwiązywaniu problemów z zakresu chemii organicznej/Odpowiedź ustna/NZ_P6S_KK01;
- wykazania aktywnej postawy w rozwiązywaniu napotkanych problemów w trakcie eksperymentów w laboratorium chemii organicznej/Observacja pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_KO03;

Kryteria oceniania	ocena z ćwiczeń 50%, ocena z wykładu 50 %
Treści programowe - wykłady	
<p>Tematyka wykładów:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Budowa elektronowa i przestrzenna związków organicznych. Izomeria konstytucyjna i konfiguracyjna. Podstawowe pojęcia i rodzaje reakcji w chemii organicznej. 2. Właściwości chemiczne węglowodorów nasyconych i nienasyconych (alkany, cykloalkany, alkeny, alkiny). Mechanizmy substytucji wolnorodnikowej, addycji elektrofilowej, addycji wolnorodnikowej. Polimeryzacja alkenów. 3. Pojęcie aromatyczności w chemii organicznej. Substytucja elektrofilowa w pierścieniu aromatycznym i pozostałe reakcje, którym ulegają areny. 4. Właściwości spektroskopowe związków organicznych. Spektroskopia IR, ^1H NMR. 5. Właściwości chemiczne fluorowcopochodnych węglowodorów; mechanizmy substytucji nukleofilowej oraz eliminacji. Związki magnezoorganiczne. 6. Właściwości kwasowe alkoholi i fenoli. Reakcje wymiany grupy OH na inne podstawniki. Dehydratacja alkoholi. Utlenianie alkoholi i fenoli. Właściwości chemiczne eterów ze szczególnym uwzględnieniem epoksydów. 7. Właściwości chemiczne związków karbonylowych: aldehydów i ketonów. Addycja nukleofilowa do grupy karbonylowej. Reakcje zachodzące z odszczepieniem wodoru z pozycji α. 8. Kwasy karboksylowe. Reakcje substytucji nukleofilowej przy karboksylowym atomie węgla. Dehydratacja hydroksykwasów. 9. Pochodne kwasów ze zmianą w grupie karboksylowej (estry – w tym triacyloglicerole, bezwodniki, chlorki kwasowe). Reakcje podstawienia przy acylowym atomie węgla. 10. Aminy. Właściwości kwasowo-zasadowe amin. Reakcje amin z kwasem azotowym (III). 11. Właściwości chemiczne amidów. Aminokwasy. Punkt izoelektryczny aminokwasów. Reakcje grupy aminowej i karboksylowej aminokwasów. Budowa peptydów i białek. 12. Monosacharydy: wzory łańcuchowe Fischera, Hawortha, konformacyjne. Właściwości chemiczne monosacharydów. 13. Tworzenie wiązania glikozydowego. Budowa i właściwości di- i polisacharydów. 14. Związki heterocykliczne. Budowa nukleotydów. 	
Tematyka ćwiczeń	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Destylacja prosta. Oznaczanie temperatury wrzenia. 2. Destylacja z parą wodną. Oznaczanie współczynnika załamania światła. Oznaczanie temperatury topnienia. 3. Odparowanie rozpuszczalnika pod zmniejszonym ciśnieniem. 4. Oczyszczanie substancji organicznych przez krystalizację. 5. Chromatografia kolumnowa i cienkowarstwowa. 6. Ekstrakcja ciecz-ciało stałe w systemie ciągłym. 7. Ekstrakcja w układzie ciecz-ciecz. 8. Reakcje charakterystyczne węglowodorów alifatycznych i aromatycznych, alkoholi i fenoli, aldehydów i ketonów, kwasów karboksylowych. 9. Preparatyka organiczna cz.1 10. Preparatyka organiczna cz.2 11. Preparatyka organiczna cz.3 12. Preparatyka organiczna cz.4 13. Reakcje charakterystyczne estrów i bezwodników kwasowych, amin, aminokwasów i węglowodanów. 	

14. Identyfikacja związków organicznych metodami chemicznymi i spektroskopowymi cz. 1.
 15. Identyfikacja związków organicznych metodami chemicznymi i spektroskopowymi cz.

Nazwa przedmiotu	Chemia żywności
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	5
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy</p> <ul style="list-style-type: none"> - student zna i rozumie skład chemiczny produktów żywnościowych, charakteryzuje budowę i właściwości podstawowych składników żywności oraz opisuje i objaśnia interakcje między poszczególnymi składnikami żywności/Odpowiedź ustna, Kartkówki, Egzamin/NZ_P6S_WG01, NZ_P6S_WG03; - w stopniu zaawansowanym tłumaczy wpływ przemian zachodzących w żywności na jej jakość, identyfikuje zagrożenia chemiczne w procesie produkcji i przechowywania żywności oraz zna podstawowe dodatki do żywności i ich funkcje/Odpowiedź ustna, Kartkówki, Egzamin/NZ_P6S_WG04, NZ_P6S_WG016; - zna podstawy fizykochemiczne technik stosowanych do izolowania związków z żywności/Odpowiedź ustna, Kartkówki, Egzamin/NZ_P6S_WG05; <p>W zakresie umiejętności student potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - izolować wybrane składniki żywności posługując się różnymi metodami i technikami laboratoryjnymi/Observacja pracy na ćwiczeniach, Ocena wydajności i czystości wyizolowanych składników żywności, Ocena raportów z ćwiczeń/NZ_P6S_UW06; - wykonywać i interpretować proste doświadczenia pozwalające na identyfikację i charakterystykę fizykochemiczną składników żywności/Observacja pracy na ćwiczeniach, Ocena wydajności i czystości wyizolowanych składników żywności, Ocena raportów z ćwiczeń/NZ_P6S_UW01; - interpretować procesy fizykochemiczne i analizować zagrożenia zachodzące podczas produkcji i utrwalania żywności/Egzamin/NZ_P6S_UW05; NZ_P6S_UW07 <p>W zakresie kompetencji społecznych absolwent jest gotów do:</p> <ul style="list-style-type: none"> - krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu chemii żywności/Observacja pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_KK01; - wykorzystywania wiedzy w rozwiązywaniu problemów związanych z izolowaniem związków z żywności/Observacja pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_KK01, NZ_P6S_KK03; 	
Kryteria oceniania	średnia arytmetyczna z zaliczenia ćwiczeń i egzaminu
Treści programowe - wykłady	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Zakres chemii żywności. Skład chemiczny produktów żywnościowych. 2. Woda jako główny składnik żywności. 3. Budowa, występowanie i właściwości monosacharydów i disacharydów występujących w żywności. 4. Nieenzymatyczne brunatnienie żywności – reakcje Maillarda i ich znaczenie w kształtowaniu cech sensorycznych produktów żywnościowych. 	

5. Polisacharydy i ich znaczenie w żywności
6. Budowa, występowanie i właściwości kwasów tłuszczowych
7. Budowa i modyfikacje triacylogliceroli i fosfolipidów
8. Białka w produktach żywnościowych
9. Niebiałkowe związki azotowe
10. Witaminy
11. Występowanie, budowa i właściwości polifenoli
12. Barwniki w żywności
13. Związki zapachowe w żywności.
14. Tworzenie się aromatu żywności w trakcie jej przetwarzania.
15. Alergeny, mutageny, kancerogeny i antykancerogeny, skażenia żywności

Treści programowe - ćwiczenia

Tematyka ćwiczeń:

Każdy student wykonuje 5 z 9 podanych niżej ćwiczeń.

1. Izolowanie trimirystyny z gałki muskatołowej
2. Wydzielanie i identyfikacja lotnych składników przypraw
3. Izolowanie kurkuminy z kurkumy
4. Badanie właściwości redukujących cukrów występujących w żywności
5. Izolowanie piperyny z pieprzu czarnego
6. Izolowanie fosfolipidów i cholesterolu z żółtka jaja kurzego.
7. Wydzielanie kofeiny z herbaty
8. Rozdział barwników z materiału roślinnego
9. Izolowanie teobrominy z kakao

Nazwa przedmiotu	Dobre praktyki w łańcuchu produkcji żywności
Semestr	piąty
Liczba punktów ECTS	2

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Student po ukończeniu kursu:

w zakresie wiedzy:

- Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zagadnienia dotyczące wdrażania, funkcjonowania i doskonalenia systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności/ocena wypowiedzi ustnych, ocena poprawności projektowanych dokumentów systemowych, ocena sprawdzianów pisemnych/NZ_P6S_WG07;
- Wskazuje zagrożenia pochodzenia chemicznego, biologicznego i fizycznego podczas wytwarzania, przetwarzania i przechowywania surowców i produktów spożywczych/ocena wypowiedzi ustnych, ocena poprawności projektowanych dokumentów systemowych, ocena sprawdzianów pisemnych/NZ_P6S_WG06;

w zakresie umiejętności:

- Potrafi posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi regułami (prawnymi, zawodowymi) w celu rozwiązywania

konkretnych zadań z zakresu zarządzania jakością/ocena projektów, obserwacja pracy na ćwiczeniach, sprawdziany/NZ_P6S_UW02;

- Potrafi przygotowywać i opracowywać prace pisemne i wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności oraz posiada umiejętność uzasadnienia swojego stanowiska/ocena projektów, obserwacja pracy na ćwiczeniach, sprawdziany/NZ_P6S_UK11;

w zakresie kompetencji społecznych:

- Wykazuje aktywną postawę w rozwiązywaniu problemów związanych z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności/obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych/NZ_P6S_KO04;

- Jest gotów do wykorzystania posiadanej wiedzy i do krytycznej analizy danych w rozwiązywaniu różnych problemów z zakresu zarządzania jakością oraz do zasięgania w tym celu opinii ekspertów/obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych/NZ_P6S_KK01;

Kryteria oceniania	średnia arytmetyczna z zaliczenia ćwiczeń i treści wykładowych
--------------------	--

Treści programowe - wykłady

1. Łańcuch produkcji żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.
2. Jakość żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.
3. Higiena produkcji żywności, kategorie i przykłady zagrożeń żywności.
4. Wytyczne prawa żywnościowego dotyczące bezpieczeństwa żywności.
5. Zasady dobrych praktyk rolniczych w kontekście produkcji bezpiecznej żywności.
6. Program warunków wstępnych – dobra praktyka produkcyjna/higieniczna (GMP/GHP)
7. Elementy praktycznego wdrażania systemu GMP/GHP
8. Zasady dobrej praktyki laboratoryjnej w badaniach dotyczących żywności.
9. Przykłady innych dobrych praktyk w produkcji i obrocie żywnością.
10. Urzędowy nadzór nad żywnością.

Treści programowe - ćwiczenia

- Tematyka ćwiczeń:
1. Łańcuch produkcji żywności – analiza przypadków
 2. Tworzenie modeli procesów w systemach zapewnienia jakości.
 3. Składowe jakości – analiza przypadków
 - 4, 5. Opracowanie standardów dobrych praktyk rolniczych
 6. Opracowanie standardów dobrej praktyki produkcyjnej i higienicznej – kodeks
 7. Opracowanie standardów dobrej praktyki produkcyjnej i higienicznej – procedury i instrukcje.
 - 8, 9. Opracowanie standardów dobrej praktyki laboratoryjnej.
 10. Omówienie projektów.

Nazwa przedmiotu	Dodatki do żywności
Semestr	szósty

Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy zna i rozumie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - w zaawansowanym stopniu zagrożenia pochodzenia chemicznego, biologicznego i fizycznego podczas wytwarzania, przetwarzania i przechowywania surowców i produktów spożywczych, oceniając ich wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności/wyniki ocen uzyskanych z testu/NZ_P6S_WG06; - w zaawansowanym stopniu zagadnienia prawne i społeczne związane z kierunkiem zarządzanie jakością i analiza żywności/wyniki ocen uzyskanych z testu/NZ_P6S_WK11; <p>W zakresie umiejętności absolwent potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi regułami (prawnymi, zawodowymi) w celu rozwiązywania konkretnych zadań z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności/wyniki ocen uzyskanych z testu/NZ_P6S_UW02; - wskazywać odpowiednie metody, techniki i technologie stosowane w produkcji i utrwalaniu żywności/wyniki ocen uzyskanych z testu/NZ_P6S_UW05; <p>W zakresie kompetencji społecznych absolwent jest gotów do:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ponoszenia odpowiedzialności zawodowej i społecznej w zakresie kształtowania jakości żywności, rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych oraz - dbałości o środowisko naturalne, bezpieczeństwo i zdrowie człowieka/wyniki ocen uzyskanych z testu/NZ_P6S_KO02; wykazania aktywnej postawy w rozwiązywaniu problemów związanych z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności/wyniki ocen uzyskanych z testu/NZ_P6S_KO03; 	
Kryteria oceniania	ocena z zaliczenia testu
Treści programowe - wykłady	
<p>Tematyka wykładów:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dodatki do żywności - definicje, pojęcia, zasady 2. Dodatki do żywności - uwarunkowania prawne 3. Konserwanty 4. Regulatory kwasowości 5. Przeciwutleniacze i synergenty 6. Emulgatory 7. Hydrokoloidy polisacharydowe 8. Hydrokoloidy białkowe 9. Substancje tworzące lub utrzymujące strukturę 10. Barwniki 11. Aromaty, przyprawy i substancje smakowe 12. Substancje słodzące 13. Substancje wzbogacające 14. Dodatki pomocnicze – enzymy, nośniki, rozpuszczalniki 15. Dodatki pomocnicze – substancje klarujące, filtrujące, gazy, na powierzchnię 	
Treści programowe - ćwiczenia	

--

Nazwa przedmiotu	Ekonomia
Semestr	pierwszy
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy</p> <ul style="list-style-type: none"> - zna podstawowe prawa i zależności rządzące gospodarką rynkową/egzamin pisemny/NZ_P6S_WK12 - posiada wiedzę o różnych typach podmiotów w gospodarce rynkowej i zależnościach pomiędzy nimi/egzamin pisemny/NZ_P6S_WK12 - ma podstawową wiedzę dotyczącą pieniądza, inflacji, bezrobocia i cykliczności procesów gospodarczych/egzamin pisemny/NZ_P6S_WK12 <p>W zakresie umiejętności</p> <ul style="list-style-type: none"> - potrafi analizować i interpretować podstawowe dane rynkowe/Pisemne sprawdziany na ćwiczeniach/NZ_P6S_UW01; - potrafi scharakteryzować główne podmioty gospodarcze i wskazać ich znaczenie oraz wzajemne powiązania/Pisemne sprawdziany na ćwiczeniach/NZ_P6S_UW04; - potrafi przedstawić przyczyny i skutki zmian zachodzących w równowadze rynkowej/Pisemne sprawdziany na ćwiczeniach/NZ_P6S_UW01; <p>W zakresie kompetencji społecznych</p> <ul style="list-style-type: none"> - myśli i działa w sposób przedsiębiorczy/egzamin pisemny, ocena aktywności w trakcie ćwiczeń/NZ_P6S_KO04; - uzupełnia i doskonali nabytą wiedzę i umiejętności/egzamin pisemny, ocena aktywności w trakcie ćwiczeń/NZ_P6S_KK01; 	
Kryteria oceniania	ocena z wykładu 50 %, ocena z ćwiczeń 50%
Treści programowe - wykłady	
<ol style="list-style-type: none"> 1) Ekonomia jako nauka – wprowadzenie i podział. Podstawowe problemy ekonomiczne. 2) Systemy gospodarcze. Model gospodarki rynkowej i podstawowe podmioty gospodarcze. 3) Popyt i jego determinanty. 4) Podaż i jej determinanty. 5) Równowaga rynkowa i modele jej zmian. 6) Sposoby konkurencji rynkowej. Struktury rynkowe. 7) Teoria postępowania producenta - wprowadzenie. Formy prowadzenia działalności gospodarczej. 8) Koszty - wprowadzenie. Koszty stałe i zmienne. Koszty jednostkowe. 9) Przychody, zyski i straty w działalności gospodarczej. Efekt skali. 10) Pieniądz. Kursy walutowe. System bankowy i rynki finansowe. 11) Rynek pracy i zjawisko bezrobocia. Skutki i sposoby przeciwdziałania nadmiernemu bezrobociu. 12) Inflacja – wprowadzenie. Skutki i sposoby kontrolowania inflacji. 13) Mierniki dochodu narodowego. Polityka monetarna i fiskalna państwa. Budżet centralny. 	

14)	Cykle koniunkturalne w gospodarce. Zawodność rynku i interwencjonizm państwowy.
15)	Specyfika uwarunkowań ekonomicznych w gospodarce żywnościowej. Podsumowanie wykładów.
Treści programowe - ćwiczenia	
1)	Zajęcia organizacyjne. Wprowadzenie do ekonomii.
2)	Popyt i podaż oraz czynniki je kreujące.
3)	Elastyczność popytu – cenowa, mieszana i dochodowa. Elastyczność cenowa podaży.
4)	Równowaga rynkowa. Model statyczny.
5)	Teoria postępowania konsumenta.
6)	Teoria podaży. Koszty, przychody, zyski. Cz. 1.
7)	Teoria podaży. Koszty, przychody, zyski. Cz. 2.
8)	Podsumowanie zajęć.

Nazwa przedmiotu	Ergonomia i BHP. Ochrona własności intelektualnej
Semestr	pierwszy
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy</p> <ul style="list-style-type: none"> - ma pogłębioną wiedzę na temat ergonomii oraz czynników występujących na stanowiskach pracy/Pisemny sprawdzian wiedzy/NZ_P6S_WK13; - zna zasady wykorzystywania cudzej własności intelektualnej/Pisemny sprawdzian wiedzy/NZ_P6S_WK13; <p>W zakresie umiejętności</p> <ul style="list-style-type: none"> - potrafi zidentyfikować czynniki szkodliwe i uciążliwe występujące na stanowiskach pracy/Pisemny sprawdzian wiedzy/NZ_P6S_UW02; - potrafi zoptymalizować stanowisko pracy z uwzględnieniem wymogów ergonomii i BHP/Pisemny sprawdzian wiedzy/NZ_P6S_UW02; <p>W zakresie kompetencji społecznych</p> <ul style="list-style-type: none"> - ma świadomość znaczenia ergonomii i warunków pracy dla zdrowia i bezpieczeństwa pracujących ludzi/Pisemny sprawdzian wiedzy/NZ_P6S_KO02; 	
Kryteria oceniania	ocena z wykładu: 100%
Treści programowe - wykłady	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe pojęcia dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy. Ogólna charakterystyka czynników środowiska pracy. 2. Czynniki niebezpieczne na stanowiskach pracy: zagrożenia związane z przemieszczaniem się ludzi, zagrożenia mechaniczne. 3. Czynniki niebezpieczne na stanowiskach pracy: zagrożenia wybuchem i pożarem, ochrona przeciwpożarowa. 4. Czynniki niebezpieczne na stanowiskach pracy: Ochrona przeciw porażeniom prądem elektrycznym. Zagrożenia polami elektromagnetycznymi. 	

5. Zagrożenia wypadkowe. Pojęcie wypadku przy pracy. Postępowanie powypadkowe. Profilaktyka i prewencja.
6. Czynniki szkodliwe i uciążliwe: drgania i ich wpływ na organizm ludzki. Minimalizacja skutków drgań na stanowisku pracy.
7. Czynniki szkodliwe i uciążliwe: narażenie na hałas na stanowisku pracy.
8. Mikroklimat. Termiczne i atmosferyczne środowisko pracy.
9. Podstawy oceny ryzyka zawodowego.
10. Wprowadzenie do ergonomii, podstawowe pojęcia, rys historyczny.
11. Podstawowy układ ergonomiczny. Antropometria – geometryczne kształtowanie stanowiska pracy.
12. Obciążenie człowieka pracą. Wydatek energetyczny organizmu ludzkiego.
13. Obciążenie człowieka pracą. Obciążenia statyczne układu mięśniowo – szkieletowego. Pojęcie monotypii.
14. Ochrona własności intelektualnej. Rodzaje i cechy praw autorskich. Sposoby prawidłowego wykorzystania własności intelektualnej.
15. Ochrona własności intelektualnej. Ochrona własności przemysłowej.

Treści programowe - ćwiczenia

Nazwa przedmiotu	Fizyka I
Semestr	pierwszy
Liczba punktów ECTS	5
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy</p> <ul style="list-style-type: none"> - zna w zaawansowanym stopniu główne prawa i zasady z dziedziny mechaniki, właściwości cieczy i zjawisk międzyfazowych/Odpowiedzi ustne i sprawdziany pisemne w trakcie ćwiczeń laboratoryjnych/NZ_P6S_WG01; - zna podstawy metodologii pomiarów fizycznych i opisu zależności między wielkościami fizycznymi (statycznych i w pewnym stopniu dynamicznych)/Odpowiedzi ustne i sprawdziany pisemne w trakcie ćwiczeń laboratoryjnych/NZ_P6S_WG01; - zna różnorakie parametry charakteryzujące materiały używane w nauce, przemyśle i życiu codziennym/Odpowiedzi ustne i sprawdziany pisemne w trakcie ćwiczeń laboratoryjnych/NZ_P6S_WG01; <p>W zakresie umiejętności</p> <ul style="list-style-type: none"> - potrafi mierzyć wybrane wielkości fizyczne i umie dobrać do tego najbardziej odpowiednie metody i przyrządy pomiarowe/Ocena raportów przedstawianych przez studentów po wykonaniu pomiarów. Obserwacja pracy i rozmowa ze studentami w trakcie wykonywania pomiarów/NZ_P6S_UW06, NZ_P6S_UO13; - potrafi przedstawić wyniki pomiarów w formie graficznej i analitycznej/Ocena raportów przedstawianych przez studentów po wykonaniu pomiarów. Obserwacja pracy i rozmowa ze studentami w trakcie wykonywania pomiarów/NZ_P6S_UW06, NZ_P6S_UO13; - umie zastosować znane sobie prawa fizyki do rozwiązywania prostych problemów praktycznych/Ocena raportów przedstawianych przez studentów po wykonaniu pomiarów. Obserwacja pracy i rozmowa ze studentami w trakcie wykonywania pomiarów/NZ_P6S_UW06, NZ_P6S_UO13; <p>W zakresie kompetencji społecznych</p> <ul style="list-style-type: none"> - student ma świadomość powszechności i uniwersalności praw przyrody (fizyki)/Obserwacja na zajęciach i 	

konsultacjach/NZ_P6S_KK01, NZ_P6S_KO02;

- rozumie wagę przestrzegania procedur przy pomiarach techniczno-laboratoryjnych/Obserwacja na zajęciach i konsultacjach/NZ_P6S_KK01, NZ_P6S_KO02;

- wykazuje odpowiedzialność za wspólnie realizowane zadania/Obserwacja na zajęciach i konsultacjach/NZ_P6S_KK01, NZ_P6S_KO02;

Kryteria oceniania

ocena z ćwiczeń -100%

Treści programowe - wykłady

Tematyka wykładów:

1. Fizyka jako nauka matematyczno-przyrodnicza. Pomiar, doświadczenie i obserwacja. Zalecana literatura przedmiotu. Wymagania egzaminacyjne.
2. Międzynarodowy Układ Jednostek Miar SI. Rodzaje jednostek wielkości fizycznych. Przeliczanie jednostek.
3. Analiza wymiarowa. Przykłady wielkości i zjawisk fizycznych zależnych od kształtu, powierzchni i objętości obiektów.
4. Podstawy kinematyki: układ odniesienia, układ współrzędnych kartezjańskich, niezależność prędkości i przemieszczeń, równania ruchu. Demonstacje.
5. Prędkość i przyspieszenie jako skalary i wektory. Fizyczny sens tych wielkości. Przykłady równań ruchu dla prostych przypadków.
6. Wstęp do dynamiki: oddziaływanie ciał w przyrodzie, demonstracje ruchów ciał pod działaniem sił i bez działania sił. Zasada bezwładności (I zasada dynamiki Newtona).
7. Druga zasada dynamiki Newtona. Demonstracje i pokazy ilustrujące II zasadę.
8. Trzecia zasada dynamiki. Demonstracje ilustrujące z wyjaśnieniami.
9. Pęd i popęd siły. Zasada zachowania pędu. Zderzenia sprężyste i niesprężyste.
10. Układy inercjalne i nieinercjalne, siły rzeczywiste i pozorne. Układ wirujący jako przykład układu nieinercjalnego, wirówka.
11. Praca i moc z fizycznego punktu widzenia. Praca siły zmiennej – wyliczanie metodą graficzną.
12. Energia kinetyczna i energia potencjalna. Pole sił zachowawczych. Przykłady Sił niezachowawczych (tarcie, lepkość). Zasada zachowania energii mechanicznej.
13. Elementarne pojęcia i prawa hydrostatyki: prawo Pascala, prawo Archimedesesa, ciśnienie hydrostatyczne, naczynia połączone. Demonstracje.
14. Elementy hydrodynamiki: przepływ turbulentny i laminarny, równanie Bernoulliego, Newtona prawo lepkości, prawo Stokesa i prawo Poiseulle'a. Demonstracje z wyjaśnieniami.
15. Zjawiska na granicy faz: napięcie powierzchniowe, równanie Laplace'a, zjawisko włosowatości i jego znaczenie w przyrodzie. Związki powierzchniowo-czynne.

Treści programowe - ćwiczenia

Tematyka ćwiczeń:

1. Ćwiczenia w prawidłowym i bezpiecznym posługiwaniu się podstawowymi przyrządami pomiarowymi
2. Graficzna prezentacja wyników pomiarów - ćwiczenia
3. Wyznaczanie gęstości i ciężaru właściwego ciał stałych i cieczy
4. Wyznaczanie momentu bezwładności bryły sztywnej
5. Wirówka
6. Badanie przepływu cieczy przez poziome przewody
7. Pomiar wilgotności powietrza

8. Pomiar współczynnika napięcia powierzchniowego cieczy
9. Wyznaczanie współczynnika lepkości
10. Sprawdzanie prawa Hooke'a
11. Wyznaczanie współczynnika wydłużenia tkanki kostnej
12. Wyznaczanie ciepła właściwego ciał stałych
13. Wyznaczanie wydatku krwi przez kończynę metodą kalorymetryczną
14. Badanie entalpii jako funkcji stanu
15. Zmiana entropii w procesie samorzutnym i ciepło topnienia

Nazwa przedmiotu	Fizyka II
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	6

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Po ukończeniu kursu student

W zakresie wiedzy

- ma podstawową wiedzę z dziedziny termodynamiki równowagowej, elektryczności, magnetyzmu i wybranych zagadnień z optyki i fizyki współczesnej/Egzamin z wykładu pisemny i ustny, Kolokwia i sprawdziany pisemne w trakcie ćwiczeń laboratoryjnych/NZ_P6S_WG01;
- zna podstawowe metody jakościowej i ilościowej analizy zjawisk fizycznych/Egzamin z wykładu pisemny i ustny, Kolokwia i sprawdziany pisemne w trakcie ćwiczeń laboratoryjnych/NZ_P6S_WG01;
- rozumie zasady działania podstawowych przyrządów fizycznych i umie się nimi posługiwać/Egzamin z wykładu pisemny i ustny, Kolokwia i sprawdziany pisemne w trakcie ćwiczeń laboratoryjnych/NZ_P6S_WG01;

W zakresie umiejętności

- potrafi samodzielnie połączyć prosty obwód elektryczny wg schematu i zestawić prosty układ pomiarowy do wyznaczania parametrów termicznych/Ocena raportów przedstawianych przez studentów po wykonaniu pomiarów, Obserwacja i rozmowa ze studentami w trakcie wykonywania pomiarów/NZ_P6S_UW06, NZ_P6S_UO13;
- umie użyć dowolnego nowoczesnego przyrządu pomiarowego posługując się dokumentacją techniczną/Ocena raportów przedstawianych przez studentów po wykonaniu pomiarów, Obserwacja i rozmowa ze studentami w trakcie wykonywania pomiarów/NZ_P6S_UW06, NZ_P6S_UO13;
- doskonalili umiejętności przedstawiania graficznie i analitycznie wyników pomiarów i zależności między wielkościami fizycznymi/Ocena raportów przedstawianych przez studentów po wykonaniu pomiarów, Obserwacja i rozmowa ze studentami w trakcie wykonywania pomiarów/NZ_P6S_UW06, NZ_P6S_UO13;

W zakresie kompetencji społecznych Student:

- Rozumie jak ważne jest przestrzeganie procedur w pomiarach laboratoryjnych i technicznych/Obserwacja studentów na zajęciach i konsultacjach, ocena staranności przygotowywanych raportów z pomiarów/NZ_P6S_KK01, NZ_P6S_KO02;
- Wykazuje odpowiedzialność za powierzony sprzęt i rozumie, że jego prawidłowe działanie zależy od jego staranności i kompetencji/Obserwacja studentów na zajęciach i konsultacjach, ocena staranności przygotowywanych raportów z pomiarów/NZ_P6S_KK01, NZ_P6S_KO02;
- Rozwijają swoje umiejętności stawiania pytań i dyskusji ze współpracownikami oraz aktywnego stawiania nowych

problemów/Obserwacja studentów na zajęciach i konsultacjach, ocena staranności przygotowywanych raportów z pomiarów/NZ_P6S_KK01, NZ_P6S_KO02;

Kryteria oceniania

ocena z ćwiczeń 50%, ocena z wykładu 50 %

Treści programowe - wykłady

Tematyka wykładów:

1. Wstęp do termodynamiki: klasy układów termodynamicznych, parametry termodynamiczne, zerowa zasada termodynamiki, pomiary temperatury, skale temperatur.
2. I zasada termodynamiki jako zasada zachowania energii. Równoważność ciepła i pracy Ciepło jako forma przenoszenia energii. Porównanie przenoszenia energii na sposób pracy i na sposób ciepła – obraz mikroskopowy. Pojęcie energii wewnętrznej jako funkcji stanu.
3. Wyznaczanie ilości energii przeniesionej w formie ciepła w różnych procesach termodynamicznych. Pojemność cieplna, ciepło właściwe i ciepło molowe.
4. Kalorymetria jako przykład zastosowania I zasady termodynamiki. Zasada bilansu cieplnego, entalpia a ciepło wymienione.
5. Praca objętościowa. Obliczenia pracy objętościowej w typowych przemianach termodynamicznych.
6. II zasada termodynamiki – sformułowanie Clausiusa i Kelvina, procesy odwracalne i nieodwracalne
7. Silnik i cykl Carnota – omówienie. Twierdzenie Carnota.
8. Entropia i sformułowanie II zasady termodynamiki jako zasady wzrostu entropii, przykłady obliczeń zmian entropii.
9. Przemiany fazowe i elementarne parametry z nimi związane. Pary i gazy, izotermy gazu rzeczywistego, równanie van der Waalsa.
10. Elektrostatyka: pole elektrostatyczne jako pole zachowawcze, strumień natężenia pola elektrostatycznego, prawo Gaussa. Prawo Coulomba jako wniosek z prawa Gaussa. Demonstracje.
11. Prąd elektryczny, natężenie prądu, opór elektryczny i mechanizm jego powstawania. Prawa Ohma i Kirchhoffa. Siła elektromotoryczna.
12. Wstęp do elektrodynamiki: indukcja elektromagnetyczna, prawo indukcji Faraday'a, Reguła Lenza. Demonstracje
13. Fizyczne podstawy optycznych metod badania substancji: polaryzacja światła, pochłanianie światła, mikroskopia optyczna.
14. Właściwości materii z punktu widzenia teorii kwantowej: dyskretne poziomy energetyczne w atomie, emisja i absorpcja światła, dualizm korpuskularno-falowy.
15. Elementy fizyki jądrowej: jądro atomowe, przemiany jądrowe, promieniotwórczość, Wpływ promieniowania jonizującego na żywe organizmy, skażenie promieniotwórcze.

Treści programowe - ćwiczenia

1. Wyznaczanie współczynnika przewodnictwa cieplnego
2. Zmiany entropii w procesie samorzutnym i ciepło topnienia
3. Wyznaczanie linii ekwipotencjalnych pola elektrostatycznego
4. Wyznaczanie oporu przewodnika
5. Wyznaczanie siły elektromotorycznej ogniwa
6. Pomiar membranowej różnicy potencjałów; sprawdzanie prawa Nernsta
7. Zestawienie mikroskopu i pomiar długości za pomocą mikroskopu
8. Badanie widm spektralnych pierwiastków za pomocą spektroskopu
9. Wyznaczanie stężenia cukru za pomocą sacharymetru
10. Badanie zjawisk fotoelektrycznych zewnętrznych i wewnętrznych

11. Pomiar aktywności próbki promieniotwórczej
 12. Wybrane zastosowania techniki ultradźwiękowej

Nazwa przedmiotu	Grafika inżynierska
Semestr	pierwszy
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy zna i rozumie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Student w zaawansowanym stopniu potrafi rozpoznawać i rozróżniać oznaczenia stosowane w rysunku technicznym mechanicznym i budowlanym/Prace zaliczeniowe w formie projektów, Kolokwium/NZ_P6S_WG10; - Student cechuje się zaawansowanymi umiejętnościami w zakresie wykonania szkicu różnych części mechanicznych i budowlanych na rysunku technicznym/Prace zaliczeniowe w formie projektów/Prace zaliczeniowe w formie projektów, Kolokwium/NZ_P6S_WG10; - Student posiada zaawansowaną wiedzę na temat poszczególnych rodzajów rzutów w technicznym rysunku/Prace zaliczeniowe w formie projektów, Kolokwium/NZ_P6S_WG10; <p>W zakresie umiejętności student potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Student po ukończeniu kursu potrafi wykonać rysunki maszynowe oraz budowlane/Obszerwacja pracy na ćwiczeniach, Ocena wykonanych projektów/NZ_P6S_UW03; - Student umie zaprojektować hale produkcyjną z częścią administracyjną/Obszerwacja pracy na ćwiczeniach, Ocena wykonanych projektów/NZ_P6S_UW03 <p>NZ_P6S_UO13</p> <ul style="list-style-type: none"> - Student w stopniu zaawansowanym posługuje się oznaczeniami obowiązującymi przy wykonywaniu rysunku technicznego oraz potrafi interpretować rysunek techniczny/Obszerwacja pracy na ćwiczeniach, Ocena wykonanych projektów/NZ_P6S_UW03; <p>W zakresie kompetencji społecznych student jest gotów do:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu grafiki inżynierskiej/Obszerwacja pracy na ćwiczeniach, Ocena wykonanych rysunków/NZ_P6S_KK01; - Postępowania zgodnie ze sztuką dobrego wykonywania rysunków technicznych/Obszerwacja pracy na ćwiczeniach, Ocena wykonanych rysunków/NZ_P6S_KR06; 	
Kryteria oceniania	Ocena z ćwiczeń 100%
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<p>Program ćwiczeń:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pismo techniczne, 2. Kreślenie krzywych. Konstrukcje geometryczne. 	

3. Perspektywa równoległa. Rysowanie brył.
4. Rzuty prostokątne.
5. Rzutowanie brył.
6. Kolokwium.
7. Przekroje.
8. Ogólne zasady czytania rysunku technicznego mechanicznego i budowlanego.
9. Wymiarowanie rysunku mechanicznego.
10. Podstawowe oznaczenia w rysunku budowlanym.
11. Zasady wymiarowania w rysunku budowlanym
12. Instalacje sanitarne w rysunku budowlanym
13. Zasady projektowania pomieszczeń, wykonanie projektu zakładu przemysłu spożywczego z pomieszczeniami socjalnymi.
14. Zaliczenie

Nazwa przedmiotu	Instrumentalne metody analizy żywności
Semestr	czwarty
Liczba punktów ECTS	7
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy</p> <ul style="list-style-type: none"> - student posiada zaawansowaną wiedzę w zakresie powszechnie stosowanych metod analizy instrumentalnej ze szczególnym uwzględnieniem ich podstaw fizykochemicznych/Kolokwium, Odpowiedź ustna, Egzamin/NZ_P6S_WG05; - zna zalety i wady poszczególnych technik analitycznych/Kolokwium, Odpowiedź ustna, Egzamin/NZ_P6S_WG06; <p>W zakresie umiejętności</p> <ul style="list-style-type: none"> - student zna wyposażenie laboratorium chemicznego oraz specyfikę i zasady bezpiecznej pracy/Obszerwacja pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_UW01; - student posiada umiejętność zestawienia aparatury i zrealizowania procesu pomiarowego w sposób wiarygodny i odpowiedni do problemu/Obszerwacja pracy na ćwiczeniach, ocena wykonanych oznaczeń/NZ_P6S_UW06; - rozumie możliwości i ograniczenia metod analitycznych oraz potrafi potwierdzić ich zgodność z obowiązującymi regulacjami prawnymi/Obszerwacja pracy na ćwiczeniach, ocena wykonanych oznaczeń/NZ_P6S_UW02; <p>W zakresie kompetencji społecznych:</p> <ul style="list-style-type: none"> - student ma świadomość odpowiedzialności za realizowane w zespole zadania/Obszerwacja pracy w grupie, Obserwacja pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_KO05 - student opanował umiejętność pracy w grupie i wykazywania dbałości o powierzony mu sprzęt/Obszerwacja pracy w grupie, Obserwacja pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_KO04; - student rozumie ograniczenia technik analitycznych i potrafi objaśnić kwestię często nierealistycznych wymagań adresowanych przez społeczeństwo w stosunku do analityki/Obszerwacja pracy w grupie, Obserwacja pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_KO02; 	
Kryteria oceniania	ocena z ćwiczeń 50%, ocena z wykładu 50 %

Treści programowe - wykłady

Program wykładów:

1. Klasyczne techniki chemii analitycznej versus metody instrumentalne. Spektroskopowe metody optyczne: spektroskopia w ultrafiolecie i zakresie widzialnym, widma atomowe, widma cząsteczkowe, widma Ramana.
2. Fotometria, prawo Lamberta-Beera, odstępstwa od prawa Lamberta-Beera, budowa i działanie fotometrów. Turbidymetria i nefelometria. Zjawisko fluorescencji i fluorymetria.
3. Spektroskopia w podczerwieni, transformacja Fouriera w spektroskopii IR, budowa spektroskopu, techniki pomiarowe (pomiar w roztworach, w nujolu, w pastylce KBr, pomiary techniką ATR).
4. Spektroskopia absorpcji atomowej AAS. Emisyjna spektrometria atomowa: fotometria płomieniowa, spektrografia, ICP.
5. Refraktometria. Polarymetria.
6. Podstawy technik elektrochemicznych: ogniwa, reakcje redoks, elektroliza, prawo Nernsta, prawa Faradaya.
7. Potencjometria: budowa elektrod odniesienia i wskaźnikowych, pH-metria, budowa elektrody szklanej, elektrody jonoselektywne, potencjometria bezpośrednia, miareczkowanie potencjometryczne.
8. Elektrogravimetria i kulometria, miareczkowanie kulometryczne. Polarografia: budowa kroplowej elektrody rtęciowej, rola elektrolitu podstawowego. Polarografia zmiennoprądowa sinusoidalna i prostokątna, polarografia impulsowa normalna i różnicowa.
9. Voltamperometria: elektrody stosowane w voltamperometrii. Miareczkowanie amperometryczne. Miareczkowanie do martwego punktu (dead stop).
10. Konduktometria: podstawowe pojęcia, konduktometria klasyczna miareczkowanie konduktometryczne.
11. Chromatografia: podstawowe pojęcia, rodzaje chromatografii, mechanizmy retencji, równanie van Deemtera.
12. Chromatografia gazowa: gaz nośny, budowa chromatografu, nośniki i fazy stacjonarne, kolumny kapilarne. Budowa dozowników do kolumn z wypełnieniem i do kolumn kapilarnych, budowa i mechanizm działania detektorów: katarometrycznego, płomieniowo-jonizacyjnego, płomieniowo-fotometrycznego, wychwyty elektronów. Dobór warunków analizy w chromatografii gazowej. Analiza ilościowa: metoda wzorca zewnętrznego, metoda wzorca wewnętrznego, metoda dodawania wzorca. Derywatyżacja, analiza headspace.
13. Wysokosprawna chromatografia cieczowa: rodzaje HPLC, mechanizm powstawania chromatogramu, budowa chromatografu. Mechanizmy rozdzielania na fazach normalnych, odwróconych, w chromatografii sitowej i jonowymiennej. Supresja i parowanie jonów w chromatografii z odwróconymi fazami. Elucja izokratyczna i gradientowa. Aparatura HPLC: detektory UV-Vis, detektor z matrycą diodową, detektor fluorescencyjny, refraktometryczny i fotodispersyjny (Light Scattering).
14. Derywatyżacja post-column i pre-column. Metody przygotowywania próbek, ekstrakcja z fazy stałej (SPE). Dobór warunków analizy HPLC: dobór kolumny, fazy organicznej i wodnej, wpływ temperatury, wpływ średnicy ziaren wypełnienia i rozmiarów kolumny.
15. Spektroskopia masowa: jonizacja cząsteczek, fragmentacja. Budowa spektroskopu MS, kwadrupol, pułapka jonowa, analizator czasu przelotu. Jonizacja wiązką elektronów, jonizacja chemiczna. Widmo masowe, normalizacja widma, efekt izotopowy, ustalanie dróg fragmentacji. Tandemowa spektrometria masowa (MS-MS).

Treści programowe - ćwiczenia

Program ćwiczeń

1. Oznaczanie zawartości chlorku sodu w serach i maśle.
2. Otrzymywanie i analiza olejków eterycznych.
3. Potencjometryczne oznaczanie kwasu fosforowego w napojach.
4. Oznaczanie glukozy w produktach żywnościowych.
5. Oznaczanie poziomu cukru w środkach spożywczych metodą Nöltinga-Bernfelda.

6. Konduktometryczne oznaczanie mleczanu sodu w dodatkach do żywności.
7. Miareczkowanie kulometryczne.
8. Polarymetryczne oznaczanie zawartości skrobi.
9. Miareczkowanie fotometryczne.
10. Oznaczanie liczby nadtlencowej metodą Wheelera. Miareczkowanie do martwego punktu (dead stop).
11. Oznaczanie liczby kwasowej i liczby jodowej tłuszczu.
12. Nefelometryczne oznaczanie chlorków.
13. Oznaczanie zawartości wapnia w wyrobach mleczarskich.
14. Oznaczanie cukru inwertowanego w lodach metodą Lane-Eynona.
15. Odrabianie zaległości, zaliczenie ćwiczeń.

Nazwa przedmiotu	Jakość żywności w cyklu przechowalniczym
Semestr	siódmy
Liczba punktów ECTS	3

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Po ukończeniu kursu student:

w zakresie wiedzy zna i rozumie:

- w zaawansowanym stopniu właściwości surowców i produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz materiałów pomocniczych/test, egzamin/NZ_P6S_WG03;

- operacje jednostkowe stosowane w procesach przetwarzania i utrwalania żywności w aspekcie kształtowania jakości żywności/test, egzamin/NZ_P6S_WG04;

- w zaawansowanym stopniu zagrożenia pochodzenia chemicznego, biologicznego i fizycznego podczas wytwarzania, przetwarzania i przechowywania surowców i produktów spożywczych, oceniając ich wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności/test, egzamin/NZ_P6S_WG06;

w zakresie umiejętności student potrafi:

- wykorzystać posiadaną wiedzę i pozyskiwać dane do analizowania procesów i zjawisk w obszarze gospodarki żywnościowej/Ocena z pisemnych

sprawdzianów, ustnych wypowiedzi i sprawozdań/NZ_P6S_UW01;

- wskazywać odpowiednie metody, techniki i technologie stosowane w produkcji i utrwalaniu żywności/Ocena z pisemnych sprawdzianów, ustnych wypowiedzi i sprawozdań/NZ_P6S_UW05;

- dokonać krytycznej oceny sposobu funkcjonowania istniejących systemów technicznych i technologicznych w aspekcie produkcji żywności i zarządzania jakością/Ocena z pisemnych sprawdzianów, ustnych wypowiedzi i sprawozdań/NZ_P6S_UW09;

w zakresie kompetencji społecznych student jest gotów do:

- ponoszenia odpowiedzialności zawodowej i społecznej w zakresie kształtowania jakości żywności, rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych oraz dbałości o środowisko naturalne, bezpieczeństwo i zdrowie człowieka/Obszerwacja pracy w grupie/NZ_P6S_KO02;

- wykazania aktywnej postawy w rozwiązywaniu problemów związanych z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności/Obszerwacja pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_KO03;

Kryteria oceniania	ocena z ćwiczeń 50%, ocena z wykładu 50 %
Treści programowe - wykłady	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Znaczenie przechwalnictwa produktów roślinnych i żywności w gospodarce żywnościowej. 2. Ocena przydatności do przechowywania surowców roślinnych. 3. Procesy zachodzące w produktach roślinnych w czasie przechowywania. 4. Sposoby sterowania procesami zachodzącymi w surowcach roślinnych w czasie ich przechowywania w różnych typach przechwalni. 5. Wpływ warunków przechowywania na trwałość przechwalniczą i jakość produktów roślinnych. 6. Różnice w przechowywaniu surowców roślinnych suchych i uwodnionych. 7. Zasady przechowywania ziarna, nasion roślin strączkowych i oleistych. 8. Zasady przechowywania ziemniaków w zależności od warunków technicznych i sposobu wykorzystania bulw. 9. Zasady przechowywania owoców. 10. Zasady przechowywania warzyw. 11. Sposoby wydłużania trwałości przechwalniczej surowców roślinnych. 12. Zasady stosowane przy przechowywaniu lub tylko magazynowaniu surowców roślinnych wykorzystywanych w przemyśle spożywczym. 	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe pojęcia i parametry używane w przechwalnictwie. Urządzenia do pomiaru podstawowych parametrów przechwalniczych. 2. Technologia przechowywania ziarna zbóż. Właściwości masy zbożowej. 3. Aktywne wietrzenie ziarna zbóż. Przykłady obliczeń magazynowych. 4. Ocena stopnia porażenia masy nasiennej przez choroby i szkodniki. Sposoby ich wykrywania i zwalczania. 5. Sposoby oceny dojrzałości zbiorczej surowców roślinnych. 6. Metody zwiększania trwałości przechwalniczej ziemniaków, warzyw i owoców. 7. Zasady eksploatacji kopców ziemnych i technicznych oraz przechwalni halowych. 8. Technologia przechowywania owoców. 9. Tradycyjne i nowoczesne technologie przechowywania warzyw, ocena ich przydatności do przechowywania. 10. Sposoby ograniczania ubytków naturalnych surowców roślinnych w trakcie przechowywania i obrotu. 11. Przechwalnie z kontrolowaną atmosferą (KA), urządzenia do kontrolowania i korygowania jej składu. 12. Choroby przechwalnicze surowców roślinnych. 	

Nazwa przedmiotu	Marketing
Semestr	siódmy
Liczba punktów ECTS	3
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Po ukończeniu przedmiotu student	
W zakresie wiedzy	

- posiada ogólną wiedzę o podstawowych kategoriach marketingowych i marketingowej orientacji w zakładach żywienia zbiorowego/egzamin pisemny/NZ_P6S_WK12

- zna źródła informacji marketingowych oraz metody i techniki pozyskiwania danych marketingowych/egzamin pisemny/NZ_P6S_WK12

W zakresie umiejętności

- umie wykonać analizę marketingową przedsiębiorstwa i zinterpretować jej wyniki/ Ocena pisemnego projektu zaliczeniowego/NZ_P6S_UW04;

- potrafi pozyskać informacje marketingowe ze źródeł pierwotnych i wtórnych/Ocena pisemnego projektu zaliczeniowego/NZ_P6S_UW04;

- potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę do opracowania planu marketingowego dla przedsiębiorstwa sfery gospodarki żywnościowej/Ocena pisemnego projektu zaliczeniowego/NZ_P6S_UW04;

W zakresie kompetencji społecznych

- student wykazuje zrozumienie konieczności rozpoznania i zaspokojenia potrzeb klienta jako integralnej części zarządzania marketingiem w przedsiębiorstwie/Ocena aktywności w trakcie ćwiczeń oraz uczestnictwa w wykładach/NZ_P6S_K01;

- student zdaje sobie sprawę ze znaczenia zagadnień marketingowych w przedsiębiorstwach/ Ocena aktywności w trakcie ćwiczeń oraz uczestnictwa w wykładach/NZ_P6S_K01;

Kryteria oceniania

ocena z ćwiczeń 50%, ocena z wykładu 50 %

Treści programowe - wykłady

1. Marketing - wprowadzenie.
2. Podział rynków i sposoby określania jego wielkości. Otoczenie i orientacja przedsiębiorstw.
3. Potrzeby nabywcy jako centrum uwagi działań marketingowych.
4. Marketing mix jako koncepcja planu marketingowego.
5. Polityka produktowa w miksie marketingowym. Produkt marketingowy – definicja, typy, struktura.
6. Budowanie oferty asortymentowej. Cykl życia produktu marketingowego. Macierz BCG.
7. Polityka cenowa w marketingu. Główne narzędzia. Typy cen i sposoby ich wyznaczania.
8. Dystrybucja w marketingu.
9. Polityka promocyjna. Główne narzędzia promocji w miksie marketingowym. Reklama i sposoby jej tworzenia.
10. Czynniki wpływające na popyt i poziom cen w gospodarce żywnościowej.
11. Teoria zachowań konsumentów.
12. Badania marketingowe – źródła danych, metody prowadzenia, zastosowanie.

Treści programowe - ćwiczenia

1. Organizacja zajęć. Wprowadzenie do problematyki marketingu w przedsiębiorstwach ze szczególnym uwzględnieniem gospodarki żywnościowej.
2. Konstrukcja planowania według koncepcji Marketing mix. Określenie pomysłu biznesowego jako punktu odniesienia do zaprojektowania własnego projektu marketingowego opartego o model 4P.
3. Polityka produktowa. Cykl życia produktu marketingowego i macierz BCG. Ćwiczenia warsztatowe w zakresie odświeżania produktów na przykładzie artykułów żywnościowych.
4. Polityka cenowa i jej główne narzędzia stosowane w marketingu. Typy cen i sposoby ich wyznaczania. Wykorzystanie pozostałych elementów w miksie kontrahenckim.
5. Polityka dystrybucyjna na własnych przykładach.

6. Polityka promocyjna. Przygotowywanie przykładowych materiałów promocyjnych w ramach własnej polityki promocyjnej.

Nazwa przedmiotu	Matematyka
Semestr	pierwszy
Liczba punktów ECTS	5
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Po ukończeniu przedmiotu student W zakresie wiedzy - student ma podstawową wiedzę z zakresu matematyki dostosowaną do kierunku zarządzania jakością i analiza żywności/Kolokwium, Egzamin/NZ_P6S_WG01; W zakresie umiejętności - student potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę do opracowania i interpretacji pozyskanych wyników analiz/Odpowiedź ustna, ocena poprawności rozwiązywania zadań, ocena przygotowania i aktywności na ćwiczeniach/NZ_P6S_UW01; W zakresie kompetencji społecznych - student jest świadomy możliwości wykorzystania nauk podstawowych w rozwiązywaniu różnych problemów z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności/Observacja na ćwiczeniach/NZ_P6S_KK01;	
Kryteria oceniania	Ocena z wykładów 50%+ocena z ćwiczeń 50%
Treści programowe - wykłady	
<ol style="list-style-type: none">1. Liczby zespolone – podstawowe działania, postać trygonometryczna, graficzna interpretacja.2. Wzór Moivre’a, pierwiastkowanie liczb zespolonych, rozwiązywanie równań.3. Macierze, wyznaczniki, macierz odwrotna, równania macierzowe.4. Układy równań liniowych.5. Ciągi liczbowe – definicja, zbieżność, liczba e.6. Metody obliczania granic ciągów, twierdzenie o trzech ciągach.7. Granica funkcji – definicje, metody obliczania8. Obliczanie granic funkcji. Asymptoty – definicje i wyznaczanie asymptot dla poszczególnych funkcji.9. Pochodna funkcji w punkcie. Definicja, interpretacja geometryczna i fizyczna, metody obliczania pochodnej.10. Pochodna funkcji złożonej. Różniczka funkcji. Reguła d’Hospitla.11. Monotoniczność i ekstrema funkcji. Zadania optymalizacyjne.12. Pochodna drugiego rzędu. Wypukłość i wklęsłość funkcji. Zastosowanie pochodnej do badania przebiegu zmienności funkcji.13. Funkcje dwóch zmiennych. Pochodne cząstkowe. Różniczka zupełna.14. Ekstrema funkcji dwóch zmiennych.15. Całka nieoznaczona. Definicja, podstawowe własności, obliczanie całek z funkcji elementarnych. <p>Tematyka ćwiczeń: Na ćwiczeniach będą rozwiązywane zadania obejmujące materiał przerabiany na wykładzie. Podczas ćwiczeń przewiduje się 3 sprawdziany. Zaliczenie ćwiczeń na podstawie ocen ze sprawdzianów oraz ocen bieżących.</p>	

Treści programowe - ćwiczenia	

Nazwa przedmiotu	Narzędzia statystyczne w Zarządzaniu Jakością
Semestr	siódmy
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>po ukończeniu kursu student:</p> <p>w zakresie wiedzy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - posiada wiedzę niezbędną do statystycznego opisu zbioru danych, zna metody statystyczne umożliwiające efektywne zarządzanie jakością procesów wytwarzania/sprawdzian pisemny/NZ_P6S_WG08; <p>w zakresie umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Student dobiera właściwe procedury statystyczne, prezentuje graficznie wyniki badań, interpretuje wyniki uzyskane z obliczeń statystycznych/sprawdzian pisemny/sprawdzian pisemny/NZ_P6S_UW10; <p>w zakresie kompetencji społecznych:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Student ma świadomość wpływu czynników niepożądanych na przebieg procesów, dba o właściwą kontrolę procesu w celu uzyskania produktu o dobrej jakości/Sprawdzian pisemny/NZ_P6S_KK01; 	
Kryteria oceniania	Wynik egzaminu pisemnego

Treści programowe - wykłady	
<p>Program wykładów:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Istota statystyki, statystyczny opis zbioru danych, wnioskowanie statystyczne 2. Podstawowe metody statystyczno-logiczne opisu jakości 3. Statystyczne sterowanie procesem (SPC)- Karty kontrolne i ich charakterystyka 4. Badanie zdolności jakościowej maszyny i procesu. 5. Statystyczna kontrola odbiorcza 6. Metody nieparametryczne w sterowaniu jakością 	
Treści programowe - ćwiczenia	

Nazwa przedmiotu	Mikrobiologia ogólna i żywności
Semestr	czwarty

Liczba punktów ECTS	7
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy student zna i rozumie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozycję drobnoustrojów w świecie organizmów żywych oraz w stopniu zaawansowanym budowę, funkcje życiowe mikroorganizmów i wirusów oraz zjawisko wzrostu drobnoustrojów/Odpowiedź ustna, Kartkówki, Kolokwia Egzamin/NZ_P6S_WG01, NZ_P6S_WG02; - podstawy ekologii drobnoustrojów i w stopniu zaawansowanym oddziaływania między drobnoustrojami, organizmami wyższymi i środowiskiem nieożywionym/Odpowiedź ustna, Kartkówki, Kolokwia Egzamin/NZ_P6S_WG01; - źródła mikroorganizmów w żywności i charakteryzuje główne grupy drobnoustrojów pożytecznych i szkodliwych w żywności/Odpowiedź ustna, Kartkówki, Kolokwia Egzamin/NZ_P6S_WG04, NZ_P6S_WG06; - czynniki oraz metody stosowane do utrwalania żywności/Odpowiedź ustna, Kartkówki, Kolokwia Egzamin/NZ_P6S_WG04; <p>W zakresie umiejętności student potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać główne grupy i formy drobnoustrojów, przeprowadzić podstawowe hodowle mikroorganizmów i zastosować techniki mikroskopowe/Obszerwacja pracy na ćwiczeniach, Ocena wykonanych posiewów i mikroskopowania, Ocena raportów z ćwiczeń/NZ_P6S_UW01; - oznaczyć liczbę drobnoustrojów w środowisku i przeprowadzić analizę mikrobiologiczną wody, powietrza, gleby oraz surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego i gotowych produktów żywnościowych/Obszerwacja pracy na ćwiczeniach, Ocena wykonanych posiewów i mikroskopowania, Ocena raportów z ćwiczeń/NZ_P6S_UW05, NZ_P6S_UW06; - właściwie posługiwać się terminologią mikrobiologiczną, współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role/Obszerwacja pracy na ćwiczeniach, Ocena wykonanych posiewów i mikroskopowania, Ocena raportów z ćwiczeń/NZ_P6S_UK11, NZ_P6S_UO13; <p>W zakresie kompetencji społecznych student jest gotów do:</p> <ul style="list-style-type: none"> - krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu mikrobiologii/Obszerwacja pracy w grupie, Obserwacja pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_KK01 - przestrzegania zasad bezpieczeństwa oraz zasad higieny w związku z powszechnym występowaniem drobnoustrojów/Obszerwacja pracy w grupie, Obserwacja pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_KK02; 	
Kryteria oceniania	średnia arytmetyczna z zaliczenia ćwiczeń i egzaminu
Treści programowe - wykłady	
<p>Tematyka wykładów:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Historia rozwoju mikrobiologii, charakterystyka i podział mikrobiologii. 2. Skład chemiczny drobnoustrojów i Metabolizm drobnoustrojów. 3. Wpływ czynników środowiskowych na drobnoustroje. 4. Charakterystyka morfologiczna i fizjologiczna drożdży. Podstawy taksonomii. 5. Charakterystyka grzybów mikroskopowych (pleśni). Podstawy taksonomii. 6. Charakterystyka bakterii - morfologia i fizjologia. 7. Charakterystyka promieniowców, wirusów i bakteriofagów. 8. Zatrucia pokarmowe, mikroorganizmy chorobotwórcze w żywności. 9. Wzrost drobnoustrojów- krzywa wzrostu i podstawowe systemy hodowlane. 10. Mikroorganizmy, a środowisko naturalne - woda, powietrze, gleba. 	

11. Charakterystyka mikrobiologiczna surowców roślinnych i zwierzęcych.
12. Bakterie fermentacji mlekowej, bakterie probiotyczne – charakterystyka.
13. Bakterie propionowe, masłowe, octowe-charakterystyka.
14. Wykorzystanie mikroorganizmów do produkcji żywności.
15. Chemiczne i biologiczne metody utrwalania żywności.

Treści programowe - ćwiczenia

1. Wyposażenie laboratorium mikrobiologicznego.
2. Pożywki do hodowli drobnoustrojów.
3. Hodowle drobnoustrojów, techniki posiewania, otrzymywanie czystych kultur.
4. Pomiary liczby komórek w środowisku.
5. Bakterie właściwe i promieniowce.
6. Przetrwaliwanie bakterii.
7. Identyfikacja bakterii.
8. Drożdże.
9. Grzyby strzępkowe (mikroskopowe).
10. Mikroflora powietrza, powierzchni oraz wody.
11. Mikroflora gleby.
12. Wzajemne stosunki między drobnoustrojami.
13. Analiza mikrobiologiczna mleka i produktów mlecznych.
14. Fermentacja mlekowa.
15. Fermentacje spontaniczne – masłowa, alkoholowa i octowa.

Nazwa przedmiotu	Normalizacja produktów spożywczych
Semestr	piąty
Liczba punktów ECTS	5
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy</p> <p>Student:</p> <ul style="list-style-type: none"> - definiuje w zaawansowany sposób pojęcia związane z oceną jakości i normalizacji/Kolokwium, Odpowiedź ustna, Egzamin/NZ_P6S_WG05; - opisuje wybrane cechy jakości żywności na podstawie norm i standardów – opisuje zaawansowane terminologie, metody i stosowane techniki//Kolokwium, Odpowiedź ustna, Egzamin/NZ_P6S_WG07; <p>W zakresie umiejętności</p> <ul style="list-style-type: none"> - zna strukturę norm jako dokumentu normatywnego/Obszerwacja pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_UW02; - zna ideę żywnościowych systemów normalizacyjnych, potrafi przeprowadzić analizę cech jakościowych żywności, również na podstawie norm/Obszerwacja pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_UW03/ - potrafi scharakteryzować systemy żywności regionalnej i tradycyjnej, potrafi przygotować wniosek o rejestrację produktu 	

<p>żywnościowego w europejskim systemie żywności regionalnej i tradycyjnej/Obserwacja pracy na ćwiczeniach, ocena dokładności i poprawności wykonania analiz, raportu z wykonania ćwiczeń/NZ_P6S_UW08;</p> <p>W zakresie kompetencji społecznych</p> <p>- Student ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za jakość żywności oraz potrzebę uczestnictwa w projektach społecznych z tego zakresu/ Obserwacja pracy w grupie, Obserwacja pracy na ćwiczeniach, Ocena prezentacji ustnej/NZ_P6S_KR06;</p> <p>- Student ma świadomość postępu w naukach o żywności/NZ_P6S_KK01;</p>	
Kryteria oceniania	ocena z ćwiczeń 70%, ocena z wykładu 30 %
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	

Nazwa przedmiotu	Ocena jakości produktów spożywczych
Semestr	piąty
Liczba punktów ECTS	5
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy</p> <p>- Student definiuje w zaawansowany sposób pojęcia związane z oceną jakości i standaryzacji/Kolokwium, Odpowiedź ustna, Egzamin/ NZ_P6S_WG05;</p> <p>- opisuje wybrane cechy jakości żywności na podstawie norm i standardów – opisuje zaawansowane terminologie, metody i stosowane techniki/Kolokwium, Odpowiedź ustna, Egzamin/NZ_P6S_WG07;</p> <p>W zakresie umiejętności:</p> <p>- zna strukturę norm jako dokumentu normatywnego/Obserwacja pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_UW02;</p> <p>- zna ideę żywnościowych systemów standaryzacyjnych, potrafi przeprowadzić analizę cech jakościowych żywności, również na podstawie norm/Obserwacja pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_UW03;</p> <p>- potrafi scharakteryzować systemy żywności regionalnej i tradycyjnej, potrafi przygotować wniosek o rejestrację produktu żywnościowego w europejskim systemie żywności regionalnej i tradycyjnej/Obserwacja pracy na ćwiczeniach, ocena dokładności i poprawności wykonania analiz, raportu z wykonania ćwiczeń/NZ_P6S_UW08;</p> <p>W zakresie kompetencji społecznych</p> <p>- Student ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za jakość żywności oraz potrzebę uczestnictwa w projektach społecznych z tego zakresu/Obserwacja pracy w grupie, Obserwacja pracy na ćwiczeniach, Ocena prezentacji ustnej/NZ_P6S_KR06;</p> <p>- Student ma świadomość postępu w naukach o żywności/Obserwacja pracy w grupie, Obserwacja pracy na ćwiczeniach, Ocena</p>	

prezentacji ustnej/NZ_P6S_KK01;	
Kryteria oceniania	ocena z ćwiczeń 70%, ocena z wykładu 30 %
Treści programowe - wykłady	
<p>Tematyka wykładów:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rys historyczny jakości żywności, standaryzacji i normalizacji 2. Podstawy prawne systemu standaryzacji 3. Idea systemów standaryzacji 4. Zadania i cele standaryzacji 5. Struktura polskich i europejskich organizacji normalizacyjnych 6. Struktura międzynarodowych organizacji normalizacyjnych 7. Idea i struktura norm na przykładzie wybranych dokumentów normatywnych 8. Idea żywności regionalnej i tradycyjnej 9. Lista Produktów Tradycyjnych 10. System „Sieć Dziedzictwa Kulinarnego” 11. System „Chroniona Nazwa Pochodzenia” 12. System „Chronione Oznaczenie Geograficzne” 13. System „Gwarantowana Tradycyjna Specjalność” 14. System „Jakość Tradycja” 15. Inne systemy żywności regionalnej i tradycyjnej. 	
Treści programowe - ćwiczenia	
Ćwiczenie 1	Rola standaryzacji w sektorze przemysłu żywnościowego – warsztaty
Ćwiczenie 2	Ocena jakościowa miodu pszczelego na podstawie odpowiedniej dokumentacji standaryzacyjnej
Ćwiczenie 3	Ocena jakościowa koncentratów spożywczych na podstawie odpowiedniej dokumentacji standaryzacyjnej
Ćwiczenie 4	Ocena jakościowa wyrobów cukierniczych i czekoladowych na podstawie odpowiedniej dokumentacji standaryzacyjnej
Ćwiczenie 5	Ocena jakościowa gazowanych i niegazowanych napojów bezalkoholowych na podstawie odpowiedniej dokumentacji standaryzacyjnej
Ćwiczenie 6	Ocena jakościowa napojów alkoholowych na podstawie odpowiedniej dokumentacji standaryzacyjnej
Ćwiczenie 7	Standaryzacja w wybranych państwach Unii Europejskiej (moderowana praca w grupach)
Ćwiczenie 8	Standaryzacja w wybranych państwach nie należących do Unii Europejskiej
Ćwiczenie 9	Ocena jakościowa wybranych produktów żywności funkcjonalnej na podstawie odpowiedniej dokumentacji standaryzacyjnej
Ćwiczenie 10	Ocena jakościowa wybranych produktów ekologicznych na podstawie odpowiedniej dokumentacji standaryzacyjnej
Ćwiczenie 11	Rola i idea Listy Produktów Tradycyjnych w aspekcie polskich produktów regionalnych i tradycyjnych - warsztaty
Ćwiczenie 12	Ochrona produktów regionalnych i tradycyjnych w europejskim systemie ochrony PDO/PGI oraz TSG warsztaty
Ćwiczenie 13	System „Jakość Tradycja” w aspekcie polskiej żywności regionalnej i tradycyjnej
Ćwiczenie 14	System „Dziedzictwo kulinarne” w aspekcie polskiej żywności regionalnej i tradycyjnej
Ćwiczenie 15	Repetytorium i zaliczenie ćwiczeń

Nazwa przedmiotu	Ocena towaroznawcza napojów fermentowanych
Semestr	szósty
Liczba punktów ECTS	3
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy zna i rozumie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - w zaawansowanym stopniu właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne napojów fermentowanych/ocena odpowiedzi ustnych i pisemnych ocena prawidłowości analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_WG03; - w zaawansowanym stopniu metody i techniki analizy napojów fermentowanych, warunki ich stosowania i walidacji/ocena odpowiedzi ustnych i pisemnych ocena prawidłowości analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_WG05; - w zaawansowanym stopniu zagadnienia dotyczące akredytacji i certyfikacji oraz nadawania znaków towarowych napojom fermentowanym/ocena odpowiedzi ustnych i pisemnych ocena prawidłowości analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_WG07; <p>W zakresie umiejętności absolwent potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi regułami prawnymi w celu rozwiązywania konkretnych zadań z zakresu oceny towaroznawczej napojów fermentowanych/obserwacja pracy na ćwiczeniach, sprawdziany, ocena poprawności analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_UW02; - dobierać i wykorzystywać odpowiednie metody i techniki analizy napojów fermentowanych oraz posługiwać się podstawowym sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową/obserwacja pracy na ćwiczeniach, sprawdziany, ocena poprawności analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_UW06; - przygotować i opracować prace pisemne i wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu oceny towaroznawczej napojów fermentowanych oraz posiada umiejętność uzasadnienia swojego stanowiska/obserwacja pracy na ćwiczeniach, sprawdziany, ocena poprawności analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_UK11; <p>W zakresie kompetencji społecznych absolwent jest gotów do:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykorzystania posiadanej wiedzy i do krytycznej analizy danych w rozwiązywaniu problemów związanych z analizą napojów fermentowanych oraz do zasięgania tym celu opinii ekspertów/obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych/NZ_P6S_KK01; - ponoszenia odpowiedzialności zawodowej i społecznej w zakresie kształtowania jakości napojów fermentowanych/obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych/NZ_P6S_KO02; 	
Kryteria oceniania	Średnia arytmetyczna z zaliczenia ćwiczeń i egzaminu
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	

Nazwa przedmiotu	Ocena towaroznawcza produktów biotechnologicznych
Semestr	szósty
Liczba punktów ECTS	4
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy zna i rozumie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - w zaawansowanym stopniu właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne wybranych produktów biotechnologicznych/ocena odpowiedzi ustnych i pisemnych, ocena prawidłowości analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_WG03; - w zaawansowanym stopniu metody i techniki analizy produktów biotechnologicznych, warunki ich stosowania i walidacji/ocena odpowiedzi ustnych i pisemnych, ocena prawidłowości analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_WG05; - w zaawansowanym stopniu zagadnienia dotyczące akredytacji i certyfikacji oraz nadawania znaków towarowych produktom biotechnologicznym/ocena odpowiedzi ustnych i pisemnych, ocena prawidłowości analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_WG07; <p>W zakresie umiejętności absolwent potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi regułami prawnymi w celu rozwiązywania konkretnych zadań z zakresu oceny produktów biotechnologicznych/obserwacja pracy na ćwiczeniach, sprawdziany, ocena poprawności analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_UW02; - dobierać i wykorzystywać odpowiednie metody i techniki analizy produktów biotechnologicznych oraz posługiwać się podstawowym sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową/obserwacja pracy na ćwiczeniach, sprawdziany, ocena poprawności analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_UW06; - przygotować i opracować prace pisemne i wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu oceny towaroznawczej produktów biotechnologicznych oraz posiada umiejętność uzasadnienia swojego stanowiska/obserwacja pracy na ćwiczeniach, sprawdziany, ocena poprawności analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_UK11; <p>W zakresie kompetencji społecznych absolwent jest gotów do:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykorzystania posiadanej wiedzy i do krytycznej analizy danych w rozwiązywaniu problemów związanych z analizą produktów biotechnologicznych oraz do zasięgania tym celu opinii ekspertów/obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych/NZ_P6S_KK01; - ponoszenia odpowiedzialności zawodowej i społecznej w zakresie kształtowania jakości produktów biotechnologicznych/obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych/NZ_P6S_KO02; 	
Kryteria oceniania	Średnia arytmetyczna z zaliczenia ćwiczeń i egzaminu
Treści programowe - wykłady	
<p>Tematyka wykładów:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Biotechnologia produkcji żywności- stan wiedzy konsumenta. 2. Klasyfikacja i charakterystyka produktów biotechnologicznych. 	

3. Normy i regulacje prawne w zapewnieniu jakości produktów biotechnologicznych.
4. Ocena towaroznawcza produktów fermentowanych.
- 5/6. Napoje alkoholowe (klasyfikacja, wady produktów, znaczenie znaku towarowego).
7. Jakość wyrobów spirytusowych w aspekcie przepisów krajowych i UE.
- 8/9. Podstawowe zasady na rynku wina w Polsce i UE.
- 10/11. Kryteria oceny towaroznawczej piwa jako gotowego produktu.
12. Wymagania jakościowe dla fermentowanych produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.
- 13/14. Zapewnienie jakości genetycznie modyfikowanej żywności.
15. GMO- wymogi bezpieczeństwa zdrowotnego. Prawa konsumenta.

Treści programowe - ćwiczenia

1. Metody pomiaru stężenia etanolu i wybranych parametrów fizykochemicznych w produktach fermentowanych.
2. Właściwości sensoryczne spożywczych produktów biotechnologicznych.
3. Analiza stanu wiedzy konsumentów na temat produktów biotechnologicznych.
4. Analiza instrumentalna wybranych produktów biotechnologicznych.
5. Zapewnianie i kształtowanie jakości produktom fermentowanym (wizyta studyjna w zakładzie produkcyjnym).

Nazwa przedmiotu	Ocena towaroznawcza produktów roślinnych
Semestr	szósty
Liczba punktów ECTS	6

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Po ukończeniu przedmiotu student

W zakresie wiedzy

- w stopniu zaawansowanym charakteryzuje operacje jednostkowe stosowane w procesach przetwarzania i utrwalania żywności w aspekcie kształtowania jakości żywności/Kartkówki, ocena wypowiedzi ustnych, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_WG04;

- zna w zaawansowanym stopniu podstawowe techniki analizy żywności (fizycznej, chemicznej, sensorycznej) i warunki ich stosowania i sposoby walidacji/Kartkówki, ocena wypowiedzi ustnych, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_WG05;

- zna w zaawansowanym stopniu zagrożenia pochodzenia chemicznego, biologicznego i fizycznego oceniając ich wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności/Kartkówki, ocena wypowiedzi ustnych, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_WG06;

W zakresie umiejętności student potrafi:

- wykorzystać posiadaną wiedzę i pozyskiwać dane do analizowania procesów i zjawisk w obszarze gospodarki żywnościowej/obserwacja pracy na ćwiczeniach, kartkówki, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_UW01;

- wskazywać odpowiednie metody, techniki i technologie stosowane w produkcji i utrwalaniu żywności/obserwacja pracy na ćwiczeniach, kartkówki, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_UW05;

- dobierać i wykorzystywać odpowiednie metody i techniki analizy żywności oraz posługiwać się podstawowym sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową/obserwacja pracy na ćwiczeniach, kartkówki, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_UW06;

W zakresie kompetencji społecznych student jest gotów do:

- wykazania aktywnej postawy w rozwiązywaniu problemów związanych z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności/obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych/NZ_P6S_KO03;

- ponoszenia odpowiedzialności zawodowej, w tym przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych/obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych/NZ_P6S_KR05

Kryteria oceniania	średnia arytmetyczna z zaliczenia ćwiczeń (50%) i egzaminu (50%)
--------------------	--

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

Nazwa przedmiotu	Ocena towaroznawcza produktów zwierzęcych
------------------	---

Semestr	piąty
---------	-------

Liczba punktów ECTS	6
---------------------	---

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Po ukończeniu przedmiotu student

W zakresie wiedzy zna i rozumie:

- w zaawansowanym stopniu właściwości surowców i produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz materiałów pomocniczych/ocena wypowiedzi ustnych, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_WG03;

- w zaawansowanym stopniu metody/techniki analizy żywności, warunki ich stosowania i sposoby walidacji/ocena wypowiedzi ustnych, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_WG05;

W zakresie umiejętności student potrafi:

- dobierać i wykorzystywać odpowiednie metody i techniki analizy żywności oraz posługiwać się podstawowym sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową/obserwacja pracy na ćwiczeniach, sprawdziany, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń egzamin/NZ_P6S_UW06;

- dokonać krytycznej oceny sposobu funkcjonowania istniejących systemów technicznych i technologicznych w aspekcie produkcji żywności i zarządzania jakością/ obserwacja pracy na ćwiczeniach, sprawdziany, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń egzamin/NZ_P6S_UW09;

W zakresie kompetencji społecznych student jest gotów do:

- wykazania aktywnej postawy w rozwiązywaniu problemów związanych z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem

<p>żywności/obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych/NZ_P6S_KO03;</p> <p>- ponoszenia odpowiedzialności zawodowej, w tym przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych//obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych/NZ_P6S_KR05;</p>	
Kryteria oceniania	średnia arytmetyczna z zaliczenia ćwiczeń i egzaminu
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	

Nazwa przedmiotu	Odchylenia jakości produktów roślinnych
Semestr	szósty
Liczba punktów ECTS	9
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy student w zaawansowanym stopniu:</p> <p>- charakteryzuje operacje jednostkowe stosowane w procesach przetwarzania i utrwalania żywności w aspekcie kształtowania jakości żywności/Kartkówki, ocena wypowiedzi ustnych, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_WG04;</p> <p>- zna w zaawansowanym stopniu podstawowe techniki analizy żywności (fizycznej, chemicznej, sensorycznej) i warunki ich stosowania i sposoby walidacji/Kartkówki, ocena wypowiedzi ustnych, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_WG05;</p> <p>- zna w zaawansowanym stopniu zagrożenia pochodzenia chemicznego, biologicznego i fizycznego oceniając ich wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności/Kartkówki, ocena wypowiedzi ustnych, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_WG06;</p> <p>W zakresie umiejętności absolwent potrafi:</p> <p>- wykorzystać posiadaną wiedzę i pozyskiwać dane do analizowania procesów i zjawisk w obszarze gospodarki żywnościowej/obserwacja pracy na ćwiczeniach, kartkówki, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_UW01;</p> <p>- wskazywać odpowiednie metody, techniki i technologie stosowane w produkcji i utrwalaniu żywności/obserwacja pracy na ćwiczeniach, kartkówki, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_UW05;</p> <p>- dobierać i wykorzystywać odpowiednie metody i techniki analizy żywności oraz posługiwać się podstawowym sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową/obserwacja pracy na ćwiczeniach, kartkówki, ocena poprawności</p>	

przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_UW06;

W zakresie kompetencji społecznych absolwent jest gotów do:

- wykazania aktywnej postawy w rozwiązywaniu problemów związanych z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności/obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych/NZ_P6S_KO03;

- ponoszenia odpowiedzialności zawodowej, w tym przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych/obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych/NZ_P6S_KR05;

Kryteria oceniania

ocena z ćwiczeń 50%, ocena z wykładu 50 %

Treści programowe - wykłady

Tematyka wykładów:

1. Wartość odżywcza, dojrzałość, znaczenie, podział i jakość owoców i warzyw.
2. Przydatność towaroznawcza odmian owoców i warzyw do przetwórstwa.
3. Przyczyny psucia się surowców oraz produktów owocowych i warzywnych.
4. Jakość produkcyjna i dojrzałość owoców i warzyw. Opakowania w przetwórstwie owocowo-warzywnym.
5. Charakterystyka i podział przetworów owocowych i warzywnych i napojów bezalkoholowych.
6. Budowa, skład chemiczny i wartość technologiczna ziarna
7. Młynarstwo – kontrola procesu produkcji, jakość półproduktów i wyrobów gotowych.
8. Towaroznawcza ocena kasz i makaronów
9. Charakterystyka surowców wykorzystywanych w piekarstwie i ciastkarstwie
10. Piekarstwo – przebieg procesu a jakość wyrobu gotowego
11. Zmiany jakościowe buraka cukrowego i ich wpływ na proces produkcji cukru.
12. Kierunki zużycowania ziemniaka w zależności od jego właściwości.
13. Czynniki jakościowe surowca krochmalniczego wpływające na proces produkcyjny i jakość gotowego produktu.
14. Jakość surowca a jakość ziemniaczanych produktów przekąskowych.
15. Surowce olejarskie, ich odchylenia jakościowe, wpływ na technologię i gotowy produkt.

Treści programowe - ćwiczenia

1. Organizacja ćwiczeń. Szkolenie BHP. Ocena jakości wybranych owoców i owoców południowych.
2. Ocena organoleptyczna wybranych przetworów owocowo-warzywnych.
3. Analiza zawartości witamy C jako indykator jakości surowców roślinnych.
4. Analiza chemiczna jako narzędzie do oceny jakości soków owocowych.
5. Wykrywanie zafałszowań napojów.
6. Ocena cech fizycznych i przemiałowych ziarna
7. Ocena jakości mąki na podstawie ilości i jakości glutenu
8. Amylograficzna i farinograficzna ocena jakości mąki
9. Określenie liczby opadania i wskaźnika sedymentacyjnego dla mąki.
10. Ocena towaroznawcza makaronów
11. Ocena jakościowa buraka cukrowego.
12. Ocena jakościowa cukru i melasu.
13. Ocena ziemniaka jako surowca przemysłowego.

14. Ocena jakościowa skrobi i modyfikatów skrobiowych.
 15. Ocena jakościowa oleju smaźalniczego oraz czipsów i frytek.

Nazwa przedmiotu	Odchylenia jakości produktów zwierzęcych
Semestr	piąty
Liczba punktów ECTS	9
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy absolwent zna i rozumie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - w zaawansowanym stopniu właściwości surowców i produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz materiałów pomocniczych/ocena wypowiedzi ustnych, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_WG03; - w zaawansowanym stopniu metody/techniki analizy żywności, warunki ich stosowania i sposoby walidacji/ ocena wypowiedzi ustnych, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_WG05; <p>W zakresie umiejętności absolwent potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobierać i wykorzystywać odpowiednie metody i techniki analizy żywności oraz posługiwać się podstawowym sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową/obserwacja pracy na ćwiczeniach, sprawdziany, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń egzamin/NZ_P6S_UW06; - dokonać krytycznej oceny sposobu funkcjonowania istniejących systemów technicznych i technologicznych w aspekcie produkcji żywności i zarządzania jakością/ obserwacja pracy na ćwiczeniach, sprawdziany, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń egzamin/NZ_P6S_UW09; <p>W zakresie kompetencji społecznych absolwent jest gotów do:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykazania aktywnej postawy w rozwiązywaniu problemów związanych z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności/obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych/NZ_P6S_KO03; - ponoszenia odpowiedzialności zawodowej, w tym przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych/obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych/NZ_P6S_KR05; 	
Kryteria oceniania	średnia arytmetyczna z zaliczenia ćwiczeń i egzaminu
Treści programowe - wykłady	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Właściwości fizykochemiczne oraz wymagania mikrobiologiczne obowiązujące dla mleka i jego przetworów oraz skutki odchyleń od tych standardów 2. Podział asortymentowy, cechy charakterystyczne, wartość odżywcza, wymagania i odchylenia jakościowe dla podstawowych asortymentów przetworów mlecznych 3. Podstawowe pojęcia, definicje oraz uwarunkowania technologiczne produkcji mleka i przetworów mlecznych 4. Regulacje prawne i normy określające standardy jakościowe mleka i jego przetworów 5. Właściwości fizykochemiczne oraz wymagania mikrobiologiczne obowiązujące dla mięsa zwierząt rzeźnych i jego przetworów 	

6. Podział asortymentowy, cechy charakterystyczne, wartość odżywcza, wymagania i odchylenia jakościowe dla podstawowych asortymentów przetworów mięsnych
7. Podstawowe pojęcia, definicje oraz uwarunkowania technologiczne produkcji mleka i przetworów mięsnych
8. Regulacje prawne i normy określające standardy jakościowe mięsa i jego przetworów
9. Właściwości fizykochemiczne oraz wymagania mikrobiologiczne obowiązujące dla drobiu jaj i ich przetworów
10. Podział asortymentowy, cechy charakterystyczne, wartość odżywcza, wymagania i odchylenia jakościowe dla podstawowych asortymentów przetworów z drobiu i jaj
11. Podstawowe pojęcia, definicje oraz uwarunkowania technologiczne produkcji mięsa drobiowego jaj i przetworów drobiowych
12. Regulacje prawne i normy określające standardy jakościowe drobiu jaj i ich przetworów
13. Właściwości fizykochemiczne oraz wymagania mikrobiologiczne obowiązujące dla ryb, przetworów rybnych i tzw. owoców morza
14. Podział asortymentowy, cechy charakterystyczne, wartość odżywcza, wymagania i odchylenia jakościowe dla podstawowych asortymentów przetworów rybnych
15. Podstawowe pojęcia, definicje oraz uwarunkowania technologiczne produkcji ryb, przetworów rybnych i owoców morza
Regulacje prawne i normy określające standardy jakościowe ryb i przetworów rybnych.

Treści programowe - ćwiczenia

1. Wybrane właściwości fizykochemiczne i świeżość mięsa
2. Wybrane właściwości fizykochemiczne i świeżość tłuszczu
3. Ocena towaroznawcza wędlin
4. Ocena towaroznawcza konserw mięsnych
5. Ocena towaroznawcza ryb i przetworów rybnych
6. Ocena jakości higienicznej i świeżości mleka
7. Ocena jakości masła i tłuszczu mlecznego
8. Ocena jakości serów
9. Ocena jakości koncentratów mlecznych
10. Ocena jakości lodów
11. Ocena towaroznawcza jaj w skorupkach
12. Ocena jakości świeżości jaj
13. Ocena towaroznawcza przetworów z jaj
14. Ocena towaroznawcza przetworów z mięsa drobiu
15. Ocena towaroznawcza konserw drobiowych

Nazwa przedmiotu	Opakowania w przemyśle spożywczym
Semestr	szósty
Liczba punktów ECTS	
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	

Po ukończeniu przedmiotu student

W zakresie wiedzy student zna i rozumie:

- operacje jednostkowe stosowane w procesach przetwarzania i utrwalania żywności w aspekcie kształtowania jakości żywności dzięki opakowaniu/Odpowiedź ustna, Kolokwia, Egzamin/NZ_P6S_WG04;

- w zaawansowanym stopniu zagrożenia pochodzenia chemicznego, biologicznego i fizycznego podczas przechowywania surowców i produktów spożywczych, oceniając ich wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności z perspektywy opakowań//Odpowiedź ustna, Kolokwia, Egzamin/NZ_P6S_WG06;

W zakresie umiejętności student potrafi:

- wskazywać odpowiednie metody, techniki i technologie stosowane w produkcji opakowań i utrwalaniu żywności/Obszerwacja pracy na zajęciach, Ocena sprawozdań/NZ_P6S_UW05;

- zaprojektować opakowanie adekwatnie do jego przeznaczenia planować i organizować prace własną oraz zespołową oraz współdziałać w grupie/Obszerwacja pracy na zajęciach, Ocena sprawozdań/NZ_P6S_UO13;

W zakresie kompetencji społecznych student jest gotów do:

- ponoszenia odpowiedzialności zawodowej i społecznej w zakresie kształtowania jakości żywności, rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych oraz dbałości o środowisko naturalne, bezpieczeństwo i zdrowie człowieka/Obszerwacja pracy na ćwiczeniach, Ocena pracy w grupie/NZ_P6S_KO03;

Kryteria oceniania

50% ocena z testów cząstkowych w e-learningu + 50% ocena z zaliczenia ćwiczeń

Treści programowe - wykłady

1. Znaczenie opakowań w produkcji żywności.
2. Funkcje opakowań stosowanych do pakowania produktów spożywczych.
3. Aspekty prawne i dotyczące bezpieczeństwa stosowania opakowań żywności.
4. Znakowanie i etykietowanie opakowań spożywczych.
5. Metody druku opakowań.
6. Projektowanie opakowań.
7. Ocena jakościowa opakowań.
8. Reakcje deterioracyjne w żywności.
9. Jakość zapakowanej żywności i jej okres przydatności do spożycia.
10. Testy przechowalnicze żywności pakowanej.
11. Transport żywności.
12. Charakterystyka materiałów opakowaniowych: szkło
13. Charakterystyka materiałów opakowaniowych: metal
14. Charakterystyka materiałów opakowaniowych: papier
15. Charakterystyka materiałów opakowaniowych: tworzywa sztuczne I
16. Charakterystyka materiałów opakowaniowych: tworzywa sztuczne II
17. Charakterystyka materiałów opakowaniowych: materiały łączone I
18. Charakterystyka materiałów opakowaniowych: materiały łączone II
19. Opakowania zbiorcze i transportowe.
20. Wytrzymałość mechaniczna materiałów opakowaniowych.
21. Techniki i systemy pakowania produktów spożywczych.
22. Technologie pakowania.
23. Maszyny pakujące.

24. Nowoczesne systemy pakowania żywności – opakowania inteligentne.
25. Nowoczesne systemy pakowania żywności – opakowania aktywne.
26. Jadalne powłoki ochronne.
27. Utylizacja opakowań.
28. Opakowania przyjazne dla środowiska.
29. Nowe trendy w opakowaniach.
30. Egzamin.

Treści programowe - ćwiczenia

1. Ćwiczenie wprowadzające. Zasady Bezpieczeństwa i Higieny Pracy w Laboratorium. Badanie gotowych syntetycznych opakowań.
2. Wytwarzanie naturalnych materiałów opakowaniowych.
3. Analiza porównawcza właściwości fizykochemicznych naturalnych materiałów opakowaniowych
4. Techniki pakowania produktów żywnościowych – Pakownie próżniowe/ w atmosferze modyfikowanej – część I
5. Techniki pakowania produktów żywnościowych – Pakownie próżniowe/ w atmosferze modyfikowanej – część II. Zaliczenie - kolokwium

Nazwa przedmiotu	Organizacja i zarządzanie
Semestr	czwarty
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy</p> <ul style="list-style-type: none"> - student wie czym jest organizacja i jej otoczenie, zna składniki i funkcje zarządzania, wie na czym polegają procesy decyzyjne/Sprawdzian, kolokwium, udział w grach kierowniczych i osiągnięte wyniki/NZ_P6S_WK11; - wie czym jest struktura organizacyjna, zna zasady i sposoby jej tworzeni, na poziomach makro, intra i inter organizacyjnym/Sprawdzian, kolokwium, udział w grach kierowniczych i osiągnięte wyniki/NZ_P6S_WK12; - ma wiedzę z zarządzania zasobami ludzkimi i kultury organizacyjnej oraz kierunków badań w nauce o zarządzaniu/Sprawdzian, kolokwium, udział w grach kierowniczych i osiągnięte wyniki/NZ_P6S_WK12; <p>W zakresie umiejętności</p> <ul style="list-style-type: none"> - umie prowadzić negocjacje i doprowadzić do konsensusu/Ocena zachowania w czasie gier kierowniczych i ocena ich wyników/NZ_P6S_UW013; - potrafi interpretować zjawiska społeczne i podejmować decyzje w różnych sytuacjach problemowych/Ocena zachowania w czasie gier kierowniczych i ocena ich wyników/NZ_P6S_UW04, NZ_P6S_UW02; - umie tworzyć strukturę organizacyjną i analizować składowe kapitału ludzkiego/Ocena zachowania w czasie gier kierowniczych i ocena ich wyników/NZ_P6S_UW01, NZ_P6S_UW03; <p>W zakresie kompetencji społecznych</p> <ul style="list-style-type: none"> - wie jak zachować się w grupie i współpracować z jej członkami/ Ocena roli pełnionej w grupie w czasie gier kierowniczych/NZ_P6S_KR05; 	

- potrafi pełnić rolę lidera grupy/ Ocena roli pełnionej w grupie w czasie gier kierowniczych/NZ_P6S_KR05;
- umie uczestniczyć w dyskusji problemowej, potrafi działać w sposób przedsiębiorczy/ Ocena roli pełnionej w grupie w czasie gier kierowniczych/NZ_P6S_KO04;

Kryteria oceniania	ocena 50% wykład, 50% ćwiczenia
--------------------	---------------------------------

Treści programowe - wykłady

Tematyka wykładów:

1. Czynniki społeczeństwa postindustrialnego wpływające na zarządzanie współczesną firmą (wiedza, globalizacja, różnorodność, wolność).
2. Zarządzanie jako: sztuka, praktyka nauka – triada umiejętności współczesnego menedżera.
3. Organizacja funkcjonująca w otoczeniu jako obiekt zarządzania – przyczyny sprawcze tworzenia organizacji.
4. Rządzenie, zarządzanie, administrowanie, przewodzenie jako odmienne formy kierowania przynależne różnym typom instytucji.
5. Otoczenie organizacji i jego czynniki warunkujące jej przetrwanie i rozwój.
6. Istota zarządzania i jego składniki – władza, autorytet, argumenty, bodźce, styl kierowania.
7. Zarządzanie jako proces decyzyjny – decyzje kierunkowe, metodyczne, alokacyjne, wykonawcze i sytuacje w których się je podejmuje (niepewności, ryzyka, pewności).
8. Funkcje zarządzania i sposoby ich spełniania : planowanie, organizowanie, motywowanie, kontrolowanie.
9. Procesy, relacje, zdarzenia, zbiory jako składniki ontycznej wizji organizacji (podejście prakseologiczne)
10. Organizowanie jako proces tworzenia struktur na płaszczyznach mikro-, intra-, inter-organizacyjnej.
11. Zarządzanie zasobami ludzkimi i jego funkcje.
12. Kultura a kultura organizacyjna – znaczenie dla zarządzania w warunkach globalizacji.
13. Ewolucja kierunków zarządzania w ujęciu paradygmatów : racjonalności strukturalnej, dominacji podmiotowej, równowagi sytuacyjnej.
14. Nowe koncepcje zarządzania.

Treści programowe - ćwiczenia

1. Organizacja rozumiana w znaczeniu, czynnościowym, atrybutowym, instytucjonalnym.
2. Organizacja jako obiekt zarządzania, przyczyny sprawcze jej tworzenia.
3. Gra kierownicza „Wyprawa na księżyc” (egzemplifikacja efektu synergicznego).
4. Zarządzanie jako działanie (przyczyny sprawcze działań i kryteria oceny ich skutków).
5. Gra kierownicza „Prowadzenie hurtowni komputerów” – dylematy wielokryterialności ocen ekonomicznych.
6. Kolokwium.
7. Organizacja Społecznie Odpowiedzialna (CSR) – istota, rola, współczesne znaczenie. Przykład firmy DANON.
8. Style kierowania zespołami ludzkimi.
9. Ćwiczenie sprawdzające styl kierowania.
10. Negocjacje w biznesie. Gra kierownicza „Niebieskie – zielone”.
11. Organizowanie jako proces tworzenia struktur, rodzaje struktur organizacyjnych.
12. Gra „Projektowanie struktury organizacyjnej centrali banku”.
13. Kultura organizacyjna w zarządzaniu firmą.
14. Kolokwium.

Nazwa przedmiotu	Podstawy higieny i toksykologii żywności
Semestr	piąty
Liczba punktów ECTS	4
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy</p> <ul style="list-style-type: none"> - student zna podstawowe substancje toksyczne występujących w produktach spożywczych, przenikające do żywności z zanieczyszczonego środowiska oraz powstające podczas przetwarzania i przechowywania żywności/ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, sprawdziany, pisemne zaliczenie wykładu/NZ_P6S_WG05; - zna skutki toksycznego działania zanieczyszczeń występujących w żywności na organizm człowieka/ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, sprawdziany, pisemne zaliczenie wykładu/NZ_P6S_WG06; - zna podstawowe zasady higieny obowiązujące w przetwórstwie i przechowywaniu żywności/ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, sprawdziany, pisemne zaliczenie wykładu/NZ_P6S_WG06; <p>W zakresie umiejętności</p> <ul style="list-style-type: none"> - student potrafi identyfikować i ocenić jakość produktów biotechnologicznych oraz żywnościowych, a także ich wpływ na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko naturalne/obserwacja pracy na ćwiczeniach, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń/NZ_P6S_UW05; - szacuje pobranie wybranych związków toksycznych z całodziennymi racjami pokarmowymi/obserwacja pracy na ćwiczeniach, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń/NZ_P6S_UW06; - stosuje podstawowe metody oznaczania wybranych grup zanieczyszczeń w środkach spożywczych//obserwacja pracy na ćwiczeniach, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń/NZ_P6S_UO13; <p>W zakresie kompetencji społecznych</p> <ul style="list-style-type: none"> - ma świadomość istoty zapewniania odpowiedniej jakości zdrowotnej środków spożywczych na różnych etapach łańcucha żywnościowego/Obserwacja pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_KK01; - stosuje podstawowe metody oznaczania wybranych grup zanieczyszczeń w środkach spożywczych/Obserwacja pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_KK02; 	
Kryteria oceniania	ocena z pisemnego zaliczenia wykładu
Treści programowe - wykłady	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe pojęcia i definicje z zakresu toksykologii, metody badań toksyczności substancji obcych. Zasady ustalania dopuszczalnego dziennego pobrania oraz tolerancji substancji obcych. 2. Biotransformacje ksenobiotyków w żywym organizmie. 3. Naturalne substancje obce w żywności. 4. Dodatki do żywności – definicja, podział, kryteria stosowania. Wybrane aspekty toksykologiczne stosowania dodatków do żywności. 5. Azotany, azotyny, nitrozoaminy – charakterystyka, drogi przechodzenia do żywności, przemiany w ustroju, toksyczność, dopuszczalne ilości w środkach spożywczych. 6. WWA, PCB, dioksyny – charakterystyka, drogi przechodzenia do żywności, przemiany w ustroju, toksyczność, dopuszczalne 	

ilości w środkach spożywczych.

7. Toksyczne pierwiastki (Pb, Cd, Hg) – charakterystyka, drogi przechodzenia do żywności, przemiany w ustroju, toksyczność, dopuszczalne ilości w środkach spożywczych.

8. Pierwiastki promieniotwórcze w żywności – charakterystyka, drogi przechodzenia do żywności, przemiany w ustroju, toksyczność, dopuszczalne ilości w środkach spożywczych.

9. Zagrożenia biologiczne żywności. Bakterie chorobotwórcze. Intoksykacje i toksykoinfekcje.

10. Mykotoksyny – charakterystyka, drogi przechodzenia do żywności, przemiany w ustroju, toksyczność, dopuszczalne ilości w środkach spożywczych.

11. Substancje toksyczne powstające w czasie przetwarzania produktów żywnościowych. Zasady higieny w przechowywaniu i przetwórstwie żywności.

12. Zaliczenie wykładów.

Treści programowe - ćwiczenia

1. Podstawy toksykologii. Wyznaczanie dawki LD50 dla wybranych substancji toksycznych metodami Krabera, Behrensa i Thomsona.

2. Oznaczanie zawartości szczawianów i tiocyjanków w wybranych produktach spożywczych.

3. Oznaczanie zawartości wybranych substancji konserwujących w produktach spożywczych.

4. Ocena skażenia warzyw i owoców azotanami III i azotanami V. Oszacowanie pobrania toksycznych pierwiastków z żywnością. Zaliczanie ćwiczeń.

Nazwa przedmiotu	Podstawy prawa żywnościowego
Semestr	piąty
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Po ukończeniu przedmiotu student W zakresie wiedzy Po ukończeniu kursu student: - definiuje podstawowe pojęcia z zakresu prawa żywnościowego; wskazuje cele i zasady wewnętrznej i zewnętrznej kontroli bezpieczeństwa żywności; wycisza i opisuje organy urzędowej kontroli żywności funkcjonujące w Polsce; rozróżnia ich kompetencje i charakteryzuje ich działalność/Zaliczenie pisemne/NZ_P6S_WK11; - w zaawansowanym stopniu zna zagadnienia dotyczące wdrażania, funkcjonowania i doskonalenia systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, zasady akredytacji i certyfikacji systemów zarządzania jakością/Zaliczenie pisemne/NZ_P6S_WG07; W zakresie umiejętności - wykorzystuje posiadaną wiedzę i pozyskiwać dane do analizowania procesów i zjawisk w obszarze gospodarki żywnościowej/Zaliczenie pisemne/NZ_P6S_UW01; - posługuje się przepisami prawa żywnościowego w celu rozwiązywania konkretnych zadań z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności/Zaliczenie pisemne/NZ_P6S_UW02; - potrafi zaplanować ścieżkę własnego rozwoju zawodowego, dokonać samooceny własnych kompetencji oraz rozumie	

potrzebę uczenia się przez całe życie/Zaliczenie pisemne/NZ_P6S_UU14;
W zakresie kompetencji społecznych
- Student potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę z prawa żywnościowego do krytycznej analizy danych w rozwiązywaniu różnych problemów z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności/Ocena zachowania na wykładach, Zaliczenie pisemne/NZ_P6S_KK01
- wykazuje aktywną postawę w rozwiązywaniu problemów związanych z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności//Ocena zachowania na wykładach, Zaliczenie pisemne/NZ_P6S_KO03;

Kryteria oceniania	ocena z pisemnego zaliczenia 100%
--------------------	-----------------------------------

Treści programowe - wykłady

Tematyka wykładów:

1. Podstawy i rys historyczny prawa żywnościowego.
2. Codex Alimentarius - ogólna charakterystyka, zadania, komisje.
3. Prawo żywnościowe Unii Europejskiej - ogólna charakterystyka, rodzaje aktów. Strategia. bezpieczeństwa żywności. Rozporządzenie Ramowe WE 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady.
4. Pakiet rozporządzeń higienicznych i inne wybrane rozporządzenia UE dotyczące żywności.
5. Polskie prawo żywnościowe - ogólna charakterystyka, rodzaje aktów, Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
6. Warunki sanitarne w produkcji i obrocie żywnością - ustawodawstwo, dokumentacja.
7. Wymagania higieniczne w obrocie żywnością - zanieczyszczenia chemiczne i mikrobiologiczne, pozostałości pestycydów i leków weterynaryjnych.
8. Wymagania higieniczne w obrocie żywnością - substancje dodatkowe.
9. Wymagania higieniczne w obrocie żywnością - materiały do kontaktu z żywnością.
10. Szczególne kategorie żywności: specjalnego przeznaczenia, nowa, wzbogacana, suplementy diety, GMO.
11. Wymagania higieniczne w obrocie żywnością - informowanie konsumenta o żywności.
12. Systemy zarządzania jakością żywności.
13. Kontrola urzędowa żywności - aspekty ogólne, ustawodawstwo.
14. Organy urzędowej kontroli żywności: Państwowa Inspekcja Sanitarna, Inspekcja Weterynaryjna - zadania ogólne, schematy organizacyjne, ustawodawstwo.
15. Kolokwium zaliczeniowe.

Treści programowe - ćwiczenia

Nazwa przedmiotu	Podstawy produkcji roślinnej
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	

Po ukończeniu przedmiotu student:

W zakresie wiedzy

- Student ma wiadomości dotyczące systematyki botanicznej i rozwoju roślin upraw polowych/Kolokwium zaliczeniowe z treści wykładów/NZ_P6S_WG02;

- Zna zasady prawidłowej agrotechniki poszczególnych gatunków upraw polowych zgodnie z zasadami integrowanej ochrony roślin/Kolokwium zaliczeniowe z treści wykładów/NZ_P6S_WG03;

W zakresie umiejętności

- Posiada umiejętność doboru odpowiednich odmian, w obrębie poszczególnych gatunków roślin, w zależności od zróżnicowanych warunków siedliskowych i ekonomicznych/Ocena realizacji zadań praktycznych wykonywanych podczas zajęć/NZ_P6S_UW05;

- Student potrafi właściwie dobrać rodzaj środków produkcji dla danego gatunku w zależności od wymagań pokarmowych oraz presji chwastów, chorób i szkodników/ /Ocena realizacji zadań praktycznych wykonywanych podczas zajęć/NZ_P6S_UW09;

- Rozumie potrzebę stałego doskonalenia wiedzy z zakresu produkcji roślin/Ocena realizacji zadań praktycznych wykonywanych podczas zajęć/NZ_P6S_UU14;

W zakresie kompetencji społecznych

- Wykazuje odpowiedzialność za pracowników wykonujących zabiegi agrotechniczne oraz powierzony sprzęt/Ocena pracy indywidualnej i zespołowej studenta oraz aktywności na poszczególnych zajęciach/NZ_P6S_KR05;

Kryteria oceniania

ocena z wykładu 100%

Treści programowe - wykłady

1. Charakterystyka produkcji roślinnej na świecie i w Polsce. Czynniki kształtujące plon roślin uprawnych. Podstawowa terminologia. Podział roślin na grupy użytkowe. Czynniki kształtujące biologiczną i technologiczną jakość surowców roślinnych. Efekty ekstensywnych i intensywnych technologii uprawy roślin. Integrowana produkcja roślin.
2. Znaczenie gospodarcze ziemniaka w świecie i w Polsce. Wymagania siedliskowe, wartość odżywcza i perspektywy uprawy w Polsce.
3. Podstawowe zasady agrotechniki ziemniaka.
4. Znaczenie gospodarcze buraka cukrowego. Reforma wspólnotowej organizacji rynku cukru i jej skutki dla Polski. Przedplon - uprawa roli, optymalizacja nawożenia.
5. Najważniejsze choroby i szkodniki buraka cukrowego. Pielęgnacja i zbiór.
6. Znaczenie gospodarcze zbóż w świecie i w Polsce i ich wykorzystanie. Podstawy uprawy pszenicy, podział odmian pszenicy na klasy jakościowe.
7. Podstawy uprawy żyta i pszenżyta.
8. Zasady uprawy jęczmienia paszowego i browarnego.
9. Zasady uprawy owsa, kukurydzy i gryki.
10. Wstęp do roślin bobowatych. Agrotechnika łubinów i grochu.
11. Bobik, soja - wybrane elementy agrotechniki
12. Charakterystyka biologiczna i znaczenie gospodarcze bobowatych drobnonasiennych. Uprawa lucerny.
13. Koniczyny: biała i czerwona - podstawowe zabiegi agrotechniczne.
14. Znaczenie gospodarcze roślin przemysłowych w świecie i w Polsce. Agrotechnika rzepaku.
15. Gorczyca biała, len oleisty i włóknisty - agrotechnika

Treści programowe - ćwiczenia

--

Nazwa przedmiotu	Podstawy produkcji zwierzęcej
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	2

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Po ukończeniu przedmiotu student

W zakresie wiedzy

- zna stan produkcji zwierzęcej w Polsce i na świecie oraz kierunki jej rozwoju/egzamin/NZ_P6S_WG02;
- zna specyfikę chowu poszczególnych gatunków zwierząt gospodarskich, wpływ warunków żywienia, utrzymania, pielęgnacji i użytkowania zwierząt na jakość uzyskiwanych produktów zwierzęcych, możliwości sterowania składem i jakością produktów zwierzęcych w wyniku działania różnych zabiegów genetycznych oraz czynników chowu/egzamin/NZ_P6S_WG02;
- posiada wiedzę z zakresu relacji między produkcją zwierzęcą oraz środowiskiem naturalnym, jak również z zakresu zagrożeń wynikających z tych zależności//egzamin/NZ_P6S_WG02;

W zakresie umiejętności

- zna podstawową nomenklaturę zootechniczną, topografię poszczególnych gatunków zwierząt/egzamin/NZ_P6S_UW01;
- zna zasady chowu poszczególnych grup technologicznych i gatunków zwierząt gospodarskich, zasady żywienia, utrzymania, pielęgnacji i użytkowania poszczególnych grup i gatunków zwierząt gospodarskich, możliwości i zakres sterowania składem i jakością produktów zwierzęcych/egzamin/NZ_P6S_UW01;
- wykorzystuje metody stosowane w ocenie surowców i produkcji zwierzęcej/egzamin/NZ_P6S_UW01;

W zakresie kompetencji społecznych

- wykazuje zrozumienie zjawisk towarzyszących w chowie i hodowli zwierząt gospodarskich, zwłaszcza wpływu intensywności produkcji na: jakość produkowanej żywności; środowisko, zdrowie i dobrostan oraz produktywność zwierząt/egzamin/NZ_P6S_KO02;
- rozumie istotę uczenia się i doskonalenia swojej wiedzy oraz kompetencji przez całe życie/egzamin/NZ_P6S_KO02;
- ma świadomość znaczenia oraz wpływu przemysłu rolno-spożywczego (ze szczególnym uwzględnieniem produkcji zwierzęcej) na środowisko naturalne oraz zdrowie ludzi/egzamin/NZ_P6S_KO02;

Kryteria oceniania	W sesji egzaminacyjnej obowiązuje pisemny egzamin z zagadnień obejmujących tematykę z podstaw produkcji. Jeżeli egzamin nie zostanie zliczony w pierwszym terminie student ma prawo zdawać go ponownie, ustnie lub pisemnie. Egzamin trwa 60 minut (10 pytań typu otwartego). Obowiązuje poniższa skala ocen z egzaminu: 50-70% - dostateczny, 71-76% - dostateczny plus, 77-85% - dobry, 86-90% - dobry plus, 91-100% - bardzo dobry.
--------------------	--

Treści programowe - wykłady

1. Udomowienie i znaczenie zwierząt w życiu człowieka.
2. Typy użytkowe zwierząt gospodarskich. Rozród zwierząt gospodarskich.
3. Użytkowanie mleczne bydła.
4. Użytkowanie mięsne bydła.

5. Podstawy dobrostanu zwierząt. Choroby zakaźne zwierząt a zdrowie człowieka.
6. Produkcja pasieczna.
7. Produkcja trzody chlewnej w Polsce i na świecie oraz kierunki jej rozwoju.
8. Podstawowe zasady chowu trzody chlewnej.
9. Czynniki wpływające na jakość wieprzowiny.
10. Użytkowanie wełniste, smuszkowe i kożuchowe owiec.
11. Użytkowanie mięsne i mleczne owiec i kóz.
12. Organizacja hodowli koni w Polsce. Rasy koni w polskiej hodowli. Podstawowe kierunki użytkowania koni.
13. Gatunki zaliczane do drobiu, kierunki oraz zalety produkcji drobiarskiej. Zagrożenia i perspektywy.
14. Zasady dobrostanu drobiu i jakości produktów, a systemy produkcji i utrzymania drobiu. Systemy klatkowe.
15. Bioochrona ferm drobiarskich. Wskaźniki produkcyjne kurcząt brojlerów i niosek jaj konsumpcyjnych.

Treści programowe - ćwiczenia

Nazwa przedmiotu	Podstawy żywienia
Semestr	piąty
Liczba punktów ECTS	5
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy student zna i rozumie:</p> <ul style="list-style-type: none"> -w stopniu zaawansowanym pojęcia z zakresu żywienia człowieka oraz zasady racjonalnego żywienia/egzamin/NZ_P6S_WG09 - ma zaawansowaną wiedzę o składnikach odżywczych i nieodżywczych występujących w produktach spożywczych, opisuje błędy żywieniowe/egzamin/NZ_P6S_WG06; <p>W zakresie umiejętności student potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dokonywać analizy żywności i oznaczać składniki pokarmowe w żywności/Obszerwacja pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_UW06; - w stopniu zaawansowanym ocenić za pomocą norm i zaleceń sposób żywienia, wykazać błędy i je zmodyfikować/Ocena poprawności przeprowadzonych analiz/NZ_P6S_UW07; <p>W zakresie kompetencji społecznych student jest gotów do:</p> <ul style="list-style-type: none"> -krytycznej oceny racjonalności żywienia w społeczeństwie/Obszerwacja pracy w grupie/NZ_P6S_KK01; wykazuje aktywną postawę w modyfikacji błędów żywieniowych/Obszerwacja pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_KO02; 	
Kryteria oceniania	ocena z ćwiczeń 50%, ocena z wykładu 50 %

Treści programowe - wykłady

Tematyka wykładów:

1. Żywność, żywienie, zdrowie
2. Sytuacja żywieniowa i zdrowotna w Polsce i na świecie
3. Podstawowe informacje na temat składników w żywności.

4. Składniki odżywcze i nieodżywcze.
5. Białko - budowa, metabolizm, zapotrzebowanie, występowanie w żywności.
6. Tłuszcze - budowa, metabolizm, zapotrzebowanie, występowanie w żywności.
7. Węglowodany - budowa, metabolizm, zapotrzebowanie, występowanie w żywności.
8. Witaminy i składniki mineralne – rola, zapotrzebowanie, występowanie w żywności
9. Charakterystyka żywieniowa podstawowych grup produktów spożywczych.
10. Produkty zbożowe, mleczne –wartość odżywcza i zdrowotna
11. Owoce i warzyw, produkty mięsne - wartość odżywcza i zdrowotna
12. Bilans energii i kontrola masy ciała.
13. Zalecenia żywieniowe.
14. Piramida żywieniowa.

Treści programowe - ćwiczenia

1. Wartość energetyczna żywności. Metoda Rozentala. Ocena własnych wydatków energetycznych
2. Ocena wartości odżywczej białek. Efekt uzupełniania się białek. Podstawy fizjologii żywienia
3. Tłuszcze. Ocena zawartości kwasów tłuszczowych w racji pokarmowej
4. Węglowodany w żywieniu. Ocena aktywności amylazy ślinowej.
5. Witaminy w żywności. Ocena witaminy C w produktach o różnym stopniu przetworzenia

Nazwa przedmiotu	Praca i egzamin inżynierski
Semestr	siódmy
Liczba punktów ECTS	15

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Po ukończeniu przedmiotu student:

W zakresie wiedzy zna i rozumie:

- typowe technologie otrzymywania różnych produktów żywnościowych i ich wpływ na ich jakość/Ocena przygotowania pracy inżynierskiej, Egzamin/NZ_P6S_WG03, NZ_P6S_WG04;
- metody rozwiązywania problemów inżynierskich z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności/Ocena przygotowania pracy inżynierskiej, Egzamin/NZ_P6S_WG06, NZ_P6S_WG07;
- zagadnienia prawne i społeczne związane z kierunkiem zarządzanie jakością i analiza żywności/Ocena przygotowania pracy inżynierskiej, Egzamin/NZ_P6S_WK11, NZ_P6S_WK12;

W zakresie umiejętności student potrafi:

- wyszukiwać i zrozumieć informacje pochodzące z różnych źródeł/Ocena przygotowania pracy inżynierskiej, Egzamin/NZ_P6S_UW01, NZ_P6S_UW02, NZ_P6S_UW04;
- dobierać i wykorzystywać odpowiednie technologie przetwarzania żywności oraz metody i techniki analizy żywności i zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności/Ocena przygotowania pracy inżynierskiej, Egzamin/NZ_P6S_UW03, NZ_P6S_UW05, NZ_P6S_UW06, NZ_P6S_UW07, NZ_P6S_UW10;
- pod kierunkiem promotora formułować i opracować koncepcję pracy dyplomowej (inżynierskiej)/Ocena przygotowania pracy inżynierskiej, Egzamin/NZ_P6S_UK11,

NZ_P6S_UO13; W zakresie kompetencji społecznych student jest gotów do: - krytycznej oceny własnej wiedzy i aktualizowania wiedzy o nowe osiągnięcia z dziedziny zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności oraz analizy żywności/Ocena udziału w dyskusji /NZ_P6S_WKK01, NZ_P6S_WKO02, NZ_P6S_WKO03; - myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy/Ocena udziału w dyskusji/NZ_P6S_WKO04;	
Kryteria oceniania	Średnia ze studiów (x 0,5), Średnia ocen z pracy dyplomowej (x 0,17)j oraz średnia ocen z odpowiedzi w trakcie egzaminu inżynierskiego (x 0,33)
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	

Nazwa przedmiotu	Procesy i operacje jednostkowe
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	4
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Po ukończeniu kursu student: W zakresie wiedzy zna i rozumie: - główne kierunki przetwórstwa rolno-spożywczego. Zna procesy i operacje jednostkowe stosowane w procesach przetwarzania żywności. Wyjaśnia procesy zachodzące podczas przetwarzania żywności/prezentacja, odpowiedź ustna – obrona indywidualnie wykonanego projektu, egzamin/NZ_P6S_WG04; - ma zaawansowaną wiedzę z zakresu technologii przetwórstwa surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Rozróżnia etapy procesów technologicznych, rozpoznaje zasady technologiczne charakteryzujące poszczególne procesy. Zna zasady działania i eksploatacji maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji żywności, potrafi zaprojektować prostą technologię, sposób kontroli jakości/prezentacja, odpowiedź ustna – obrona indywidualnie wykonanego projektu, egzamin/NZ_P6S_WG05 w zakresie umiejętności: - potrafi zaprojektować prostą technologię, wskazać punkty kontroli jakości ważne w osiągnięciu dobrej jakości produktu spożywczego/prezentacja, odpowiedź ustna – obrona indywidualnie wykonanego projektu, egzamin, obserwacja pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_UW05; - potrafi określić punkty procesu technologicznego ważne dla jakości produktu, potrafi zaplanować zakres analiz laboratorium zakładowego i aparaturę kontrolno-pomiarową. Potrafi opracowywać i interpretować wyniki analiz laboratoryjnych/prezentacja, odpowiedź ustna – obrona indywidualnie wykonanego projektu, egzamin, obserwacja pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_UW06; - współpracuje z innymi członkami zespołu projektowego, Pracuje indywidualnie i zespołowo, jest świadomy odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania/prezentacja, odpowiedź ustna – obrona indywidualnie wykonanego projektu, egzamin,	

obserwacja pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_UO13;
w zakresie kompetencji społecznych:
- ma świadomość postępu w naukach o żywności (m.in. w ocenie ryzyka i występujących zagrożeń)/prezentacja, odpowiedź ustna – obrona indywidualnie wykonanego projektu, obserwacja pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_KK01;
- ma świadomość postępu i zmian następujących w metodach i technikach oceny jakości surowców oraz produktów roślinnych i zwierzęcych. wykazuje zrozumienie zjawisk i procesów zachodzących podczas przetwarzania żywności oraz ich wpływ na bezpieczeństwo i zdrowie konsumenta, rozumie ważność przestrzegania zasad higieny w procesie technologicznym//prezentacja, odpowiedź ustna – obrona indywidualnie wykonanego projektu, obserwacja pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_KK02;

Kryteria oceniania	obrona ustna indywidualnie wykonanego projektu (50%)
--------------------	--

Treści programowe - wykłady

1. Klasyfikacja produktów spożywczych, etapy procesów technologicznych, zasady technologiczne,
2. Podstawowe surowce przemysłu spożywczego,
3. Kryteria jakości produktów spożywczych, podstawowe składniki żywności,
4. Utrwalanie żywności metodą zamrażania,
5. Utrwalania żywności metodami termicznymi
6. Osmoaktywne metody utrwalania żywności
7. Utrwalanie żywności metodą zakwaszania
8. Utrwalanie żywności metodą chemiczną
9. Niekonwencjonalne metody utrwalania żywności
10. Operacje mechaniczne.
11. Operacje i procesy termiczne
12. Operacje typu dyfuzyjnego
13. Operacje i procesy fizykochemiczne
14. Procesy chemiczne
15. Procesy biotechnologiczne.

Treści programowe - ćwiczenia

1. Zasady organizacji procesu produkcyjnego
2. Zasady technologiczne, wybór technologii do indywidualnych projektów
3. Receptura, planowanie procesu technologicznego, wymagania dla surowca, produktu
4. Prezentacje technologii wybranego produktu spożywczego, punktów kontroli jakości,
5. Prezentacje technologii wybranego produktu spożywczego, punktów kontroli jakości, .
6. Zasady konstruowania i opracowanie schematu technologicznego,
7. Bilans masowy
8. Zasady doboru maszyn i urządzeń, podstawowe ogniwo produkcyjne,
9. Dobór maszyn i urządzeń
10. Dobór maszyn i urządzeń
11. Kontrola jakości surowców, półproduktów, produktów
12. laboratorium zakładowe, planowanie analiz, metody
13. bilans materiałów laboratoryjnych

14-15. zaliczenie ćwiczeń.

Nazwa przedmiotu	Procesy w przetwarzaniu surowców roślinnych
Semestr	czwarty
Liczba punktów ECTS	6
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Po ukończeniu przedmiotu student Po ukończeniu kursu student: W zakresie wiedzy - Ma podstawową wiedzę z zakresu technologii przetwórstwa ziemniaczanego, zbóż, owoców i warzyw, zna maszyny i urządzenia oraz surowce stosowane w przetwórstwie roślinnym/ocena wypowiedzi ustnych lub pisemnych, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_WG01, NZ_P6S_WG04; - Wykazuje znajomość przemian zachodzących podczas wytwarzania i przechowywania surowców i produktów pochodzenia roślinnego, potrafi scharakteryzować ich właściwości, jakość i przydatność w produkcji/ocena wypowiedzi ustnych lub pisemnych, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_WG06; W zakresie umiejętności - Analizuje i interpretuje zjawiska, jakie zachodzą w procesach wytwarzania i przechowywania surowców roślinnych/obserwacja pracy na ćwiczeniach, sprawdziany, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, ocena sprawozdań z wykonanych analiz, egzamin/NZ_P6S_UW01; - Wykonuje podstawowe analizy surowców i produktów spożywczych pochodzenia roślinnego/obserwacja pracy na ćwiczeniach, sprawdziany, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, ocena sprawozdań z wykonanych analiz, egzamin/NZ_P6S_UW06 - Potrafi nazwać kolejne etapy technologiczne produkcji żywności pochodzenia roślinnego, wskazuje krytyczne punkty kontrolne w procesie/obserwacja pracy na ćwiczeniach, sprawdziany, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, ocena sprawozdań z wykonanych analiz, egzamin/NZ_P6S_UW09, NZ_P6S_UW011; W zakresie kompetencji społecznych - Wykazuje odpowiedzialność za stanowisko pracy i powierzony sprzęt, umie pracować w laboratorium z zachowaniem zasad bezpieczeństwa. Ma świadomość stałego postępu technologii przetwórstwa surowców pochodzenia roślinnego/obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych/NZ_P6S_KO04; - Rozumie ważność przestrzegania zasad higieny oraz parametrów procesowych podczas produkcji i przechowywania żywności/obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych/NZ_P6S_KO02;	
Kryteria oceniania	ocena z ćwiczeń 50%, ocena z wykładu 50 %
Treści programowe - wykłady	

1. Wiadomości wstępne o przedmiocie. Operacje mechaniczne: rozdzielanie materiałów niejednorodnych, rozdrabnianie.
2. Operacje typu dyfuzyjnego: ekstrakcja.
3. Operacje termiczne: typy operacji cieplnych, utrwalanie żywności.
4. Procesy i operacje fizykochemiczne: krystalizacja; sorpcja; żelifikacja.
5. Procesy chemiczne stosowane w technologii żywności.
6. Produkcja i wykorzystanie ziarna zbóż. Wartość technologiczna ziarna.
7. Technologia przerobu ziarna na różne asortymenty mąki.
8. Technologia kaszarstwa i zmodyfikowanych przetworów zbożowo-mącznych.
9. Produkcja wyrobów makaronowych.
10. Produkty piekarskie – wymagania surowcowe, wytwarzanie ciasta i wypiek różnych asortymentów.
11. Znaczenie, organizacja i rozwój przemysłu owocowo-warzywnego. Surowce dla przemysłu owocowo-warzywnego: owoce, warzywa, grzyby. Skład chemiczny owoców, warzyw i grzybów i ich znaczenie żywieniowe.
12. Surowce pomocnicze i dodatki w przemyśle owocowo-warzywnym. Czynności wstępne przy przetwarzaniu owoców i warzyw. Metody utrwalania owoców i warzyw.
13. Technologia produkcji soków, nektarów i napojów z owoców i warzyw. Technologia produkcji zagęszczonych soków owocowych. Technologia produkcji koncentratu pomidorowego.
14. Technologia produkcji mrozonek, kiszonek, konserw i marynat. Technologia suszarnictwa. Technologia winiarstwa oraz produkcji napojów niskoalkoholowych na bazie owoców.
15. Technologia produkcji dżemów, marmolad i powideł. Owoce i warzywa wysycone cukrem. Warzywa i owoce minimalnie przetworzone. Inne produkty owocowe i warzywne.

Treści programowe - ćwiczenia

1. Koagulacja i żelifikacja w przemyśle spożywczym.
2. Ekstrakcja w przemyśle spożywczym.
3. Krystalizacja w przemyśle spożywczym.
4. Procesy enzymatyczne w przemyśle spożywczym.
5. Procesy chemiczne w przemyśle spożywczym.
6. Ocena wartości przemiałowej ziarna metodami pośrednimi i za pomocą przemiału laboratoryjnego.
7. Ocena wartości technologicznej mąki.
8. Ocena właściwości mąki za pomocą metod instrumentalnych.
9. Produkcja makaronu – wpływ parametrów tłoczenia na jego jakość.
10. Wypiek pieczywa –wpływ metody wytwarzania ciasta na jego jakość.
11. Technologia apertyzacji.
12. Technologia produkcji soków owocowych.
13. Technologia produkcji soków warzywnych.
14. Technologia win owocowych.
15. Technologia koncentratów z pulp i przecierów.

Nazwa przedmiotu	Procesy w przetwarzaniu surowców zwierzęcych
Semestr	czwarty

Liczba punktów ECTS	6
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy student zna i rozumie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - w zaawansowanym stopniu operacje jednostkowe i procesy stosowane w podczas przetwarzania i utrwalania żywności pochodzenia zwierzęcego w aspekcie kształtowania jakości żywności/sprawdziany, egzamin/NZ_P6S_WG04; - w zaawansowanym stopniu metody/techniki analizy żywności, warunki ich stosowania/sprawdziany, egzamin/NZ_P6S_WG05; - w zaawansowanym stopniu zagrożenia mogące wpływać podczas wytwarzania, przetwarzania i przechowywania surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego/sprawdziany, egzamin/NZ_P6S_WG06; <p>W zakresie umiejętności absolwent potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wskazywać odpowiednie metody, techniki i technologie stosowane w produkcji i utrwalaniu żywności pochodzenia zwierzęcego/obserwacja pracy na ćwiczeniach, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, sprawdziany, egzamin/NZ_P6S_UW05; - dobierać i wykorzystywać odpowiednie metody i techniki analizy żywności oraz posługiwać się podstawowym sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową/obserwacja pracy na ćwiczeniach, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, sprawdziany, egzamin/NZ_P6S_UW06; - dokonać krytycznej oceny sposobu funkcjonowania istniejących systemów technicznych i technologicznych w produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego/obserwacja pracy na ćwiczeniach, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, sprawdziany, egzamin/NZ_P6S_UW09; - potrafi opracowywać i interpretować wyniki analiz laboratoryjnych/obserwacja pracy na ćwiczeniach, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, sprawdziany, egzamin/NZ_P6S_UW10; <p>W zakresie kompetencji społecznych absolwent jest gotów do:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykorzystania posiadanej wiedzy w rozwiązywaniu różnych problemów z zakresu technologii produkcji żywności w aspekcie kształtowania jej jakości/obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej podczas ćwiczeń, ocena wypowiedzi ustnych/NZ_P6S_KK01; - ponoszenia odpowiedzialności zawodowej i społecznej w zakresie kształtowania jakości żywności/obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej podczas ćwiczeń, ocena wypowiedzi ustnych/NZ_P6S_KO02; - przestrzegania zasad etyki zawodowej/obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej podczas ćwiczeń, ocena wypowiedzi ustnych/NZ_P6S_KR05; 	
Kryteria oceniania	średnia arytmetyczna z zaliczenia ćwiczeń i egzaminu
Treści programowe - wykłady	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ubój zwierząt rzeźnych. 2. Utrwalanie surowców rzeźnych (chłodzenie, zamrażanie) 3. Utrwalanie surowców rzeźnych (peklowanie, wędzenie) 4. Procesy rozdrabniania. Zarys produkcji wybranych grup asortymentowych wyrobów mięsnych. Cz. I. 5. Procesy obróbki cieplnej. Zarys produkcji wybranych grup asortymentowych wyrobów mięsnych. Cz. II. 6. Surowiec drobiarski mięsny i jajczarski, przygotowanie do obrotu i transportu. 7. Technologia uboju drobiu. 8. Technologie zagospodarowania ubocznych jadalnych i niejadalnych produktów drobiarskich 9. Technologie przetwarzania surowców pochodzenia zwierzęcego - żywność wygodna. 	

10. Przetwórstwo jaj.
11. Produkcja mleka. Termiczne metody utrwalania mleka
12. Procesy fermentacyjne i technologia produkcji mlecznych napojów fermentowanych
13. Otrzymywanie produktów wysokotłuszczowych z mleka.
14. Procesy i operacje technologiczne w produkcji serów.
15. Techniki zagęszczania. Produkcja koncentratów mlecznych.

Treści programowe - ćwiczenia

1. Peklowanie mięsa. Wpływ składników solanki peklującej na kształtowanie właściwości fizykochemicznych mięsa
2. Obróbka cieplna - i kształtowanie cech fizykochemicznych i jakości przetworów mięsnych.
3. Właściwości funkcjonalne białek zwierzęcych.
4. Technologia produkcji wybranych przetworów mięsnych (przetwory wysokowydajne).
5. Technologia produkcji wybranych przetworów mięsnych (wędliny i przetwory podrobowe).
6. Dysekcja tuszek drobiowych. Określenie podstawowych parametrów fizykochemicznych.
7. Kształtowanie wyróżników sensorycznych mięsa drobiowego poprzez obróbkę termiczną.
8. Przetwory typu drobiowe żywności wygodnej.
9. Procesy pasteryzacyjne w przetwórstwie jaj.
10. Produkcja majonezu – właściwości funkcjonalne białek jaja.
11. Normalizacja w przetwórstwie mleczarskim.
12. Badanie podstawowego składu chemicznego mleka cz.1.
13. Badanie podstawowego składu chemicznego mleka cz.2.
14. Wydzielanie białek mleka.
15. Produkcja serka ziarnistego

Nazwa przedmiotu	Rachunkowość przedsiębiorstw
Semestr	szósty
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <p>- zna zasady rachunkowości i dokumentowania procesów gospodarczych oraz zagadnienia i zasady z zakresu ekonomii, organizacji, zarządzania i marketingu/pisemny test/NZ_P6S_WK12;</p> <p>W zakresie umiejętności:</p> <p>- Umie stosować zasady rachunkowości i dokumentować procesy gospodarcze oraz dokonać ich wstępnej analizy ekonomicznej/Zadania praktyczne/NZ_P6S_UW018;</p> <p>W zakresie kompetencji społecznych:</p> <p>- Ma umiejętność wykazywania aktywnej postawy i wykorzystywania wiedzy w rozwiązywaniu różnych problemów występujących w technologii żywności i żywieniu człowieka/Ocena pracy w zespole/NZ_P6S_KK01, NZ_P6S_KO04;</p>	
Kryteria oceniania	ocena z ćwiczeń 60% + ocena z wykładu 40 %
Treści programowe - wykłady	
<p>Podstawy prawne rachunkowości. Majątek jednostki gospodarczej i źródła jej pochodzenia. Konto księgowe. Ewidencja rozrachunków. Ewidencja środków pieniężnych i krótkoterminowych papierów wartościowych. System rachunkowości i jego funkcje. Zasady i techniki rachunkowości. Plan kont. Ewidencja analityczna i syntetyczna. Metoda bilansowa. Rachunek majątku i kapitału przedsiębiorstwa. Klasyfikacja aktywów i pasywów. Operacje gospodarcze bilansowe i operacje wynikowe. Wynik finansowy, sprawozdania finansowe. Międzynarodowe standardy rachunkowości.</p>	
Treści programowe - ćwiczenia	
<p>Konto księgowe. Ewidencja rozrachunków. Ewidencja środków pieniężnych i krótkoterminowych papierów wartościowych. System rachunkowości i jego funkcje. Zasady i techniki rachunkowości. Plan kont. Ewidencja analityczna i syntetyczna. Metoda bilansowa. Rachunek majątku i kapitału przedsiębiorstwa. Klasyfikacja aktywów i pasywów. Operacje gospodarcze bilansowe i operacje wynikowe.</p>	

Nazwa przedmiotu	Seminarium inżynierskie
Semestr	siódmy
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy zna i rozumie:</p> <p>- typowe technologie otrzymywania różnych produktów żywnościowych i ich wpływ na ich jakość/Ocena przygotowania</p>	

prezentacji części literaturowej dotyczącej pracy dyplomowej /NZ_P6S_WG04, NZ_P6S_WG05;
 - metody rozwiązywania problemów inżynierskich z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności/Ocena przygotowania prezentacji części literaturowej dotyczącej pracy dyplomowej /NZ_P6S_WG06, NZ_P6S_WG07;
 - zagadnienia prawne i społeczne związane z kierunkiem zarządzanie jakością i analiza żywności/Ocena przygotowania prezentacji części literaturowej dotyczącej pracy dyplomowej /NZ_P6S_WK11, NZ_P6S_WK12;
 W zakresie umiejętności student potrafi:
 - wyszukiwać i zrozumieć informacje pochodzące z różnych źródeł/sposób przygotowania prezentacji części literaturowej dotyczącej pracy dyplomowej; ocena opracowania założeń pracy inżynierskiej, sposób prezentacji/NZ_P6S_UW02, NZ_P6S_UW04;
 - dobierać i wykorzystywać odpowiednie technologie przetwarzania żywności oraz metody i techniki analizy żywności i zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności/sposób przygotowania prezentacji części literaturowej dotyczącej pracy dyplomowej; ocena opracowania założeń pracy inżynierskiej, sposób prezentacji/NZ_P6S_UW03, NZ_P6S_UW05, NZ_P6S_UW07;
 - samodzielnie opracować zagadnienie projektowe wykorzystując dostępne dane literaturowe z poszanowaniem praw autorskich oraz zaprezentować je publicznie/sposób przygotowania prezentacji części literaturowej dotyczącej pracy dyplomowej; ocena opracowania założeń pracy inżynierskiej, sposób prezentacji/ NZ_P6S_UK11;
 W zakresie kompetencji społecznych student jest gotów do:
 - krytycznej oceny własnej wiedzy i aktualizowania wiedzy o nowe osiągnięcia z dziedziny zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności oraz analizy żywności/
 Ocena udziału w dyskusji/ NZ_P6S_WKK01, NZ_P6S_WKO02;
 - myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy/Ocena udziału w dyskusji/NZ_P6S_WKO04;

Kryteria oceniania	Ocena przygotowania prezentacji 50%, ocena wystąpienia 50%.
--------------------	---

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

1. Określenie wymagań dotyczących przygotowania prezentacji oraz warunków zaliczenia przedmiotu
2. Omówienie wymagań dotyczących prac inżynierskich i wskazówki dotyczące poszukiwania źródeł literaturowych i ich wykorzystywania
- 3-7. Prezentacje studentów dotyczące części teoretycznej związanej z tematyką pracy inżynierskiej
- 8-12. Prezentacje studentów dotyczące części projektowej procesów będących tematem pracy inżynierskiej

Nazwa przedmiotu	Statystyka matematyczna
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	4
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Po ukończeniu przedmiotu student	

<p>W zakresie wiedzy zna i rozumie</p> <ul style="list-style-type: none"> - w zaawansowanym stopniu zagadnienia z zakresu statystyki i informatyki wykorzystywane w szacowaniu ryzyka oraz kontroli i weryfikacji systemów zarządzania jakością/zaliczenie ćwiczeń na podstawie regularnej pracy, rozwiązywania zadań z przekazanych list, 3 sprawdzianów i raportu z danych eksp./NZ_P6S_WG08; - rozpoznaje problemy z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności do rozwiązania, których można zastosować metody statystyczne/ zaliczenie ćwiczeń na podstawie regularnej pracy, rozwiązywania zadań z przekazanych list, 3 sprawdzianów i raportu z danych eksp./NZ_P6S_WG08; <p>W zakresie umiejętności student potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobierać odpowiednie narzędzia statystyczne do rozwiązywania problemów związanych z zarządzaniem jakością żywności i wykorzystać je do interpretacji i opracowania wyników analiz/zaliczenie ćwiczeń na podstawie regularnej pracy, rozwiązywania zadań z przekazanych list, 3 sprawdzianów i raportu z danych eksp./NZ_P6S_UW10; - potrafi sporządzić raport zawierający wyniki analiz statystycznych z wykorzystaniem danego pakietu statystycznego/zaliczenie ćwiczeń na podstawie regularnej pracy, rozwiązywania zadań z przekazanych list, 3 sprawdzianów i raportu z danych eksp./ NZ_P6S_UW10; <p>W zakresie kompetencji społecznych</p> <ul style="list-style-type: none"> - jest świadomy możliwości wykorzystywania wiedzy z zakresu nauk podstawowych w rozwiązywaniu różnych problemów występujących w zarządzaniu jakością i w analizie żywności/zaliczenie ćwiczeń na podstawie regularnej pracy, rozwiązywania zadań z przekazanych list, 3 sprawdzianów i raportu z danych eksp./NZ_P6S_KK01; - rozumie losowość zjawisk, istotę i potrzebę stosowania w praktyce modelu statystycznego oraz potrafi przeprowadzić poprawnie wnioskowanie statystyczne, a jego wyniki wykorzystać praktycznie/zaliczenie ćwiczeń na podstawie regularnej pracy, rozwiązywania zadań z przekazanych list, 3 sprawdzianów i raportu z danych eksp./NZ_P6S_KK01; 	
Kryteria oceniania	ocena z ćwiczeń 60%, ocena z wykładu 40 %
Treści programowe - wykłady	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cele i zadania rachunku prawdopodobieństwa i statystyki matematycznej. Podstawowe pojęcia (populacja i jej struktura, próba i jej atrybuty, typy cech). 2. Podstawowe elementy statystyki opisowej: charakterystyki liczbowe z graficzną prezentacją materiału empirycznego. 3. Statystyka opisowa – kontynuacja. Analiza porównawcza danych – porównania strukturalne w oparciu przykłady z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności - rozkład empiryczny. 4. Elementy rachunku prawdopodobieństwa. Podstawowe pojęcia: zdarzenie losowe, przykłady doświadczeń i przestrzeni zdarzeń losowych. Aksjomatyczna definicja prawdopodobieństwa i jego własności. Prawdopodobieństwo warunkowe i niezależność zdarzeń. 5. Prawdopodobieństwo zupełne i twierdzenie Bayesa. Sposoby obliczania prawdopodobieństwa zdarzeń losowych - przykłady. 6. Zmienna losowa i jej podstawowe charakterystyki - rozkłady prawdopodobieństwa. Podstawowe pojęcia: definicja zmiennej losowej, typy zmiennych losowych, funkcja prawdopodobieństwa, funkcja gęstości, dystrybuanta rozkładu prawdopodobieństwa. Przegląd i krótka charakterystyka ważniejszych rozkładów prawdopodobieństwa z aplikacjami. 7. Estymacja punktowa i przedziałowa. Postać i własności estymatorów parametrów rozkładu normalnego. 8. Estymacja przedziałowa (c.d.). Przedziały ufności dla frakcji i różnicy 2 średnich dla populacji normalnych. 9. Testowanie hipotez statystycznych. Podstawowe pojęcia z teorii testowania hipotez. Idea Neymana - Pearsona. Hipotezy proste i złożone, parametryczne i nieparametryczne, rodzaje błędów związanych z weryfikacją hipotez statystycznych. Testy istotności dla średniej i wariancji w oparciu o jedną próbę statystyczną z rozkładu 	

normalnego.

10. Testowanie hipotez statystycznych – c.d.. Testy istotności dla średnich i wariancji w oparciu o dwie próby normalne, testy istotności dla wskaźników struktury.

11. Testy zgodności z rozkładem normalnym (test χ^2 – Pearsona , test Kołmogorowa, test Shapiro-Wilka, wykresy kwantylowe).

12. Nieparametryczne testy losowości próby i zgodności dwóch prób (test Wilcoxon, test Manna – Whitney, test Kołmogorowa - Smirnowa).

13. Analiza ilościowa cech - badanie zależności zmiennych, pojęcie korelacji liniowej – metody analizy regresji. Model regresji liniowej.

14. Analiza współzależności zjawisk dla cech mierzalnych i niemierzalnych. Miary zależności cech jakościowych. Empiryczne tablice wielodzzielcze (korelacyjne).

15. Repetytorium – podsumowanie + informacje o innych metodach statystycznych, służących do opisu zjawisk wielocechowych. Prezentacja przykładowego testu egzaminacyjnego. .

Treści programowe - ćwiczenia

1. Omówienie zasad pracy w środowisku pakietu statystycznego STATISTICA. Tworzenie raportu na przykładzie wybranych danych eksperymentalnych.

2. Eksploracyjna analiza danych eksperymentalnych (EDA). Realizacja wykładów 2. i 3. i listy zadań nr 1 z danymi, dotyczącymi zagadnień z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności.

3. Kontynuacja zagadnień wyeksponowanych w ćwiczeniu nr 2.

4. EDA - tworzenie raportu c.d. + formułowanie wniosków i hipotez roboczych.

5. Sprawdzenie nr 1 z przerobionego materiału. Przekształcenia zmiennych na przykładzie danych empirycznych: standaryzacja, normalizacja, kategoryzacja zmiennych.

6. Rozwiązywanie zadań z rachunku prawdopodobieństwa z listy nr 2 – realizacja wykładów 4-5 z wykorzystaniem kalkulatora „probabilistycznego” z pakietu STATISTICA i tablic statystycznych.

7. Kontynuacja tematu przedstawionego w ćwiczeniu 6.

8. Realizacja zagadnień statystycznych dotyczących estymacji punktowej i przedziałowej zgodnie z treścią wykładów 7. Poszerzanie treści raportu.

9. Sprawdzenie nr 2 z podstaw rach. prawdopodobieństwa. Realizacja treści wykładu 8 i listy zadań nr 3.

10. Poznawanie modułów statystycznych pakietu dotyczących testowania hipotez statystycznych. Realizacja wykładu 9 i 10 z wykorzystaniem danych empirycznych.

11. Testy statystyczne c.d. (lista zadań nr 4). Realizacja wykładu 10.

12. Testy statystyczne c.d. (lista zadań nr 4 i realizacja wykładu 11). Praca wspomaganą komputerem.

13. Sprawdzenie nr 3 dot. wnioskowania statystycznego w oparciu o przedziały ufności i testy statystyczne. Badanie zależności cech - macierz korelacji, model regresji liniowej.

14. Analiza danych w oparciu o modele regresyjne, linearyzacja funkcji – kontynuacja. Analiza danych jakościowych – tablice wielodzzielcze.

Nazwa przedmiotu	Technologia informacyjna
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	2

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Student zna zasady obsługi arkuszy kalkulacyjnych, edytorów tekstu, baz danych/Kolokwium, Ocena pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_WG08; - Student definiuje pojęcia z zakresu kursu/Kolokwium, Ocena pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_WG08; - Student zna zasady obsługi narzędzi grafiki komputerowej//Kolokwium, Ocena pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_WG10; <p>W zakresie umiejętności</p> <ul style="list-style-type: none"> - Student w zaawansowanym zakresie wykorzystuje programy z pakietu MS Office i oprogramowanie graficzne do wykonania profesjonalnych prezentacji medialnych/Ocena pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_UO13; - Student dobiera i wykorzystuje aplikacje komputerowe do stwarzania prezentacji danych/Ocena pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_UO13; - Student kreatywnie korzysta ze źródeł informacji internetowej, oraz potrafi korzystać z internetowych baz danych/Ocena pracy na ćwiczeniach/NZ_P6S_UO13; <p>W zakresie kompetencji społecznych:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Student potrafi współpracować w zespole nad wyznaczonym zadaniem, wykorzystując najnowsze narzędzia sieciowe/Ocena pracy na ćwiczeniach,Ocena prezentacji projektu grupowego/NZ_P6S_KK05; 	
Kryteria oceniania	Średnia ocena z projektu oraz kolokwiów
Treści programowe - wykłady	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Własność intelektualna, prawa autorskie i inne w technologii informacyjnej 2. Pakiet MS-Office 3. Edytor testów MS-Word – wprowadzenie 4. Edytor testów MS-Word – funkcje zaawansowane 5. Arkusz kalkulacyjny - wprowadzenie 6. Arkusz kalkulacyjny - zaawansowane obliczenia, sortowanie danych 7. Arkusz kalkulacyjny - graficzna prezentacja danych 8. Arkusz kalkulacyjny - funkcje logiczne 9. Arkusz kalkulacyjny – całkowanie 10. Kolokwium I 11. Tworzenie stron internetowych – prezentacja projektu 12. Bazy danych - wprowadzenie 13. Bazy danych – projektowanie baz danych, tworzenie tabel i formularzy 14. Bazy danych - kwerendy i edycja baz 15. Kolokwium II 	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Własność intelektualna, prawa autorskie i inne w technologii informacyjnej 2. Pakiet MS-Office 3. Edytor testów MS-Word – wprowadzenie 4. Edytor testów MS-Word – funkcje zaawansowane 5. Arkusz kalkulacyjny - wprowadzenie 	

6.	Arkusze kalkulacyjny - zaawansowane obliczenia, sortowanie danych
7.	Arkusze kalkulacyjny - graficzna prezentacja danych
8.	Arkusze kalkulacyjny - funkcje logiczne
9.	Arkusze kalkulacyjny – całkowanie
10.	Kolokwium I
11.	Tworzenie stron internetowych – prezentacja projektu
12.	Bazy danych - wprowadzenie
13.	Bazy danych – projektowanie baz danych, tworzenie tabel i formularzy
14.	Bazy danych - kwerendy i edycja baz
15.	Kolokwium II

Nazwa przedmiotu	Ustawodawstwo żywnościowe
Semestr	piąty
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy</p> <ul style="list-style-type: none"> - definiuje podstawowe pojęcia z zakresu prawa żywnościowego. Zna, identyfikuje i nazywa rodzaje aktów prawnych, rozpoznaje i opisuje podstawowe akty prawne dotyczące różnych zagadnień w zakresie żywności i żywienia w Unii Europejskiej i w Polsce. Wskazuje akty prawne określające cele i zasady wewnętrznej i zewnętrznej kontroli bezpieczeństwa żywności/Zaliczenie pisemne/NZ_P6S_WK11 - wylicza i opisuje organy urzędowej kontroli żywności funkcjonujące w Polsce. Zna akty prawne określające kompetencje tych organów i charakteryzuje ich działalność/Zaliczenie pisemne/NZ_P6S_WG07; <p>W zakresie umiejętności</p> <ul style="list-style-type: none"> - Student potrafi, wyszukać akty prawne związane z danym zagadnieniem dotyczącym żywności, posługuje się wybranymi aktami prawnymi w celu rozwiązania podstawowych problemów/Zaliczenie pisemne/NZ_P6S_UW01; - Student analizuje akty prawne, sporządza proste wyciągi z aktów prawnych i potrafi zinterpretować podstawowe przepisy prawa żywnościowego/Zaliczenie pisemne/NZ_P6S_UW02; - Na podstawie przepisów prawa żywnościowego, student określa i formułuje wymagania dotyczące żywności i higieny produkcji żywności/Zaliczenie pisemne/NZ_P6S_UU14 <p>W zakresie kompetencji społecznych:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Student jest świadomy znaczenia prawa w zachowaniu bezpieczeństwa żywności oraz konieczności śledzenia nieustannych zmian aktów prawa żywnościowego/Ocena zachowania na wykładach i konsultacjach, Zaliczenie pisemne/NZ_P6S_KK01; - Jest świadomy swoich kompetencji i rozumie potrzebę interdyscyplinarnej współpracy w dziedzinie technologii żywności i żywienia człowieka/Ocena zachowania na wykładach i konsultacjach, Zaliczenie pisemne/NZ_P6S_KO03; 	
Kryteria oceniania	zaliczenie pisemne 90%, ocena kompetencji 10 %
Treści programowe - wykłady	

<ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawy i rys historyczny prawa żywnościowego 2. Ogólna charakterystyka, zadania i komisje Codexu Alimentarius 3. Stanowienie prawa w Polsce i w Europie. Źródła prawa. Rodzaje aktów prawnych. 4. Rozporządzenie Ramowe WE 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady - podstawowy akt prawa żywnościowego w Europie 5. Pakiet rozporządzeń higienicznych i inne wybrane rozporządzenia UE dotyczące żywności 6. Polskie prawo żywnościowe - ogólna charakterystyka, rodzaje aktów, Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia 7. Akty prawne określające warunki sanitarne w produkcji i obrocie żywnością 8. Akty prawne dotyczące zanieczyszczeń chemicznych i mikrobiologicznych żywności oraz materiałów do kontaktu z żywnością. 9. Akty prawne dotyczące substancji dodatkowych w żywności 10. Akty prawne dotyczące pozostałości pestycydów i leków weterynaryjnych w żywności 11. Przepisy prawa obejmujące szczególne kategorie żywności: żywność specjalnego przeznaczenia, nową, wzbogacaną, suplementy diety, GMO 12. Akty prawne regulujące zagadnienia związane z przekazywaniem konsumentowi informacji o żywności 13. Ustawodawstwo związane z urzędową kontrolą żywności - aspekty ogólne, 14. Przepisy dotyczące funkcjonowania organów urzędowej kontroli żywności: Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Weterynaryjnej, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych 15. Kolokwium zaliczeniowe
Treści programowe - ćwiczenia

Nazwa przedmiotu	Walidacja metod analitycznych
Semestr	siódmy
Liczba punktów ECTS	3
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy</p> <ul style="list-style-type: none"> - zna i rozumie w zaawansowanym stopniu sposoby walidacji metod badawczych/Ocena wypowiedzi, ocena poprawności wykonanych projektów, egzamin/NZ_P6S_WG05; - zna i rozumie w zaawansowanym stopniu zagadnienia dotyczące zasady akredytacji systemów zarządzania jakością w laboratoriach badawczych/Ocena wypowiedzi, ocena poprawności wykonanych projektów, egzamin/NZ_P6S_WG07; <p>W zakresie umiejętności</p> <ul style="list-style-type: none"> - posługuje się systemami normatywnymi oraz wybranymi regułami (prawnymi, zawodowymi) w celu rozwiązywania konkretnych zadań z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności/obserwacja pracy na ćwiczeniach, ocena poprawności przygotowanych projektów/NZ_P6S_UW02; - potrafi przygotowywać i opracowywać prace pisemne i wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności oraz posiada umiejętność uzasadnienia swojego stanowiska/obserwacja pracy na 	

ćwiczeniach, ocena poprawności przygotowanych projektów/NZ_P6S_UK11;
 W zakresie kompetencji społecznych
 - wykazuje aktywną postawę w rozwiązywaniu problemów związanych z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności/obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych/NZ_P6S_KO03;
 - jest gotów do wykorzystania posiadanej wiedzy i do krytycznej analizy danych w rozwiązywaniu różnych problemów z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności oraz do zasięgania w tym celu opinii ekspertów/obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych/NZ_P6S_KK01;

Kryteria oceniania	średnia arytmetyczna z zaliczenia ćwiczeń i egzaminu
--------------------	--

Treści programowe - wykłady

1. Podstawowe techniki analizy żywności (fizycznej, chemicznej, toksykologicznej, mikrobiologicznej, sensorycznej) i warunki ich stosowania.
2. Standardy jakości w laboratorium analitycznym.
3. Rodzaje i źródła błędów w pomiarach analitycznych.
4. Szacowanie niepewności pomiaru.
5. Kalibracja – etapy i zasady procesu.
6. Podstawowe parametry walidacji.
7. Walidacja – zasady i etapy procesu.
8. Przykład procedury walidacyjnej.
9. Badania międzylaboratoryjne. Spójność pomiarowa.
10. Materiały odniesienia-charakterystyka, klasyfikacja. Infrastruktura metrologiczna.
11. Raport końcowy jako efekt procesu walidacji.
12. Akredytacja – etapy, akredytowane laboratoria wzorcowe.

- Tematyka ćwiczeń:
1. Zajęcia wprowadzające. Rozróżnianie technik analitycznych w ocenie jakości żywności.
 2. Opracowanie dokumentacji systemowej laboratorium funkcjonującego zgodnie z wymaganiami normy PN-EN ISO/IEC 17025.
 3. Opracowanie dokumentacji systemowej laboratorium funkcjonującego zgodnie z wymaganiami normy PN-EN ISO/IEC 17025.
 4. Opracowanie procedury badawczej na przykładzie wybranych metodyk analitycznych.
 5. Opracowanie procedury badawczej na przykładzie wybranych metodyk analitycznych.
 6. Opracowanie procedury nadzoru nad sprzętem kontrolno-pomiarowym stosowanym w laboratoriach analitycznych.
 7. Opracowanie procedury dot. kalibracji aparatury kontrolno-pomiarowej.
 8. Opracowanie procedury postępowania z materiałem badawczym i materiałami odniesienia.
 9. Opracowanie procedury walidacji wybranej metody analitycznej.
 10. Opracowanie procedury walidacji wybranej metody analitycznej.
 11. Raport końcowy z procesu walidacji.
 12. Podsumowanie, omówienie projektów, zaliczenie ćwiczeń.

Treści programowe - ćwiczenia

Nazwa przedmiotu	Wprowadzenie do zarządzania jakością
Semestr	pierwszy
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Student po ukończeniu kursu:</p> <p>w zakresie wiedzy absolwent zna i rozumie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - w zaawansowanym stopniu zagadnienia dotyczące funkcjonowania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności/ocena zaliczeń pisemnych/NZ_P6S_WG07; - funkcjonujące standardy z tego zakresu/ocena zaliczeń pisemnych/NZ_P6S_WG07; - w zaawansowanym stopniu zagadnienia prawne i społeczne związane z kierunkiem zarządzanie jakością/ocena zaliczeń pisemnych/NZ_P6S_WK11; <p>w zakresie umiejętności absolwent potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - projektować procesy mające zastosowanie w działaniach projakościowych w organizacji i potrafi powiązać je w działania systemowe/ocena wypowiedzi ustnych, prowadzenie dyskusji, sprawdziany/NZ_P6S_UW03; - poszukiwać i analizować dane w aspekcie zarządzania organizacją/ocena wypowiedzi ustnych, prowadzenie dyskusji, sprawdziany/NZ_P6S_UW04; <p>w zakresie kompetencji społecznych absolwent jest gotów do:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykorzystania posiadanej wiedzy w rozwiązywaniu różnych problemów z zakresu zarządzania jakością/ocena wypowiedzi ustnych, prowadzenie dyskusji/NZ_P6S_KK01 - ponoszenia odpowiedzialności zawodowej i społecznej w zakresie kształtowania jakości/ocena wypowiedzi ustnych, prowadzenie dyskusji/NZ_P6S_KO02 - wykazania aktywnej postawy w rozwiązywaniu problemów związanych z zarządzaniem jakością/ocena wypowiedzi ustnych, prowadzenie dyskusji NZ_P6S_KO03 	
Kryteria oceniania	średnia arytmetyczna z zaliczeń częściowych treści wykładowych
Treści programowe - wykłady	
<p>Wykład 1.(2h) Filozofia jakości, definicje jakości.</p> <p>Wykład 2 (2h). Konceptje zarządzania jakością – podstawowe pojęcia.</p> <p>Wykład 3 (2h). Zapewnienie i zarządzanie jakością w działalności gospodarczej.</p> <p>Wykład 4 (2h). Kompleksowe zarządzanie jakością TQM. Zasady zarządzania jakością.</p> <p>Wykład 5 (2h). Procesowe podejście do zarządzania.</p> <p>Wykład 6 (2h). Klient w systemach zarządzania jakością.</p> <p>Wykład 7 (2h). Współczesne standardy stosowane w zarządzaniu jakością i bezpieczeństwem.</p> <p>Wykład 8 (1h). Rozwój organizacji stosujących zasady QMS.</p>	
Treści programowe - ćwiczenia	

Nazwa przedmiotu	Zarys technologii przemysłów fermentacyjnych
Semestr	piąty
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy absolwent zna i rozumie</p> <ul style="list-style-type: none"> - w zaawansowanym stopniu właściwości surowców i produktów w przemysłach fermentacyjnych/ocena odpowiedzi ustnych i pisemnych ocena prawidłowości analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_WG03; - operacje jednostkowe stosowane w procesach fermentacyjnych w aspekcie kształtowania jakości uzyskiwanych produktów/ocena odpowiedzi ustnych i pisemnych ocena prawidłowości analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_WG04; <p>W zakresie umiejętności absolwent potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wskazywać odpowiednie metody, techniki analizy i technologie stosowane w przemyśle fermentacyjnym/obserwacja pracy na ćwiczeniach, sprawdziany, ocena poprawności analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_UW05; - Dobierać i wykorzystywać odpowiednie metody i techniki analizy surowców i produktów fermentacji etanolowej oraz posługiwać się podstawowym sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową/obserwacja pracy na ćwiczeniach, sprawdziany, ocena poprawności analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń egzamin/NZ_P6S_UW06; - Dokonać krytycznej oceny sposobu funkcjonowania istniejących systemów technicznych i technologicznych w aspekcie produkcji żywności w przemyśle fermentacyjnym/obserwacja pracy na ćwiczeniach, sprawdziany, ocena poprawności analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_UW09; <p>W zakresie kompetencji społecznych absolwent jest gotów do:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wykorzystania posiadanej wiedzy i do krytycznej analizy danych w rozwiązywaniu problemów z zakresu technologii przemysłów fermentacyjnych oraz do zasięgania w tym celu opinii ekspertów/obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych/NZ_P6S_KK01; - Ponoszenia odpowiedzialności zawodowej i społecznej w zakresie kształtowania jakości produktów przemysłu fermentacyjnego oraz dbałości o środowisko naturalne, bezpieczeństwo i zdrowie człowieka/obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych/NZ_P6S_KO02; - Wykazywania aktywnej postawy w rozwiązywaniu problemów związanych z technologią i jakością produktów przemysłu fermentacyjnego/obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych/NZ_P6S_KO03; 	
Kryteria oceniania	ocena z ćwiczeń 60%, ocena z wykładu 40 % średnia arytmetyczna z zaliczenia ćwiczeń i egzaminu
Treści programowe - wykłady	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe pojęcia z zakresu fermentacji etanolowej. Charakterystyka drożdży <i>Saccharomyces cerevisiae</i> 2. Surowce do produkcji etanolu. Wybrane systemy produkcji etanolu. 	

<p>3. Destylacja i rektyfikacja. Skład spirytusów i rektyfikatów różnego pochodzenia.</p> <p>4. Sposoby zagospodarowania wywarów.</p> <p>5. Charakterystyka i technologia produkcji drożdży piekarskich.</p> <p>6. Charakterystyka surowców piwowarskich.</p> <p>7. Podstawy technologii słodu i piwa.</p> <p>8. Charakterystyka wybranych napojów alkoholowych.</p> <p>Tematyka ćwiczeń:</p> <p>1. Ocena wybranych surowców gorzelnicznych. Przygotowanie prób fermentacyjnych.</p> <p>2. Ocena przebiegu i efektów fermentacji alkoholowej.</p> <p>3. Ocena jakości ziarna i słodu piwowarskiego. Oznaczanie fizycznych i chemicznych cech piwa.</p>
Treści programowe - ćwiczenia

Nazwa przedmiotu	Zarys technologii surowców roślinnych
Semestr	czwarty
Liczba punktów ECTS	6
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy</p> <p>- Ma podstawową wiedzę z zakresu technologii przetwórstwa ziemniaczanego, zbóż, owoców i warzyw, zna maszyny i urządzenia oraz surowce stosowane w przetwórstwie roślinnym/ocena wypowiedzi ustnych lub pisemnych, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_WG01, NZ_P6S_WG04;</p> <p>- Wykazuje znajomość przemian zachodzących podczas wytwarzania i przechowywania surowców i produktów pochodzenia roślinnego, potrafi scharakteryzować ich właściwości, jakość i przydatność w produkcji/ocena wypowiedzi ustnych lub pisemnych, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, egzamin/NZ_P6S_WG06;</p> <p>W zakresie umiejętności</p> <p>- Analizuje i interpretuje zjawiska, jakie zachodzą w procesach wytwarzania i przechowywania surowców roślinnych/obserwacja pracy na ćwiczeniach, sprawdziany, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń ocena sprawozdań z wykonanych analiz egzamin/NZ_P6S_UW01;</p> <p>- Wykonuje podstawowe analizy surowców i produktów spożywczych pochodzenia roślinnego/obserwacja pracy na ćwiczeniach, sprawdziany, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń ocena sprawozdań z wykonanych analiz egzamin/NZ_P6S_UW06;</p> <p>- Potrafi nazwać kolejne etapy technologiczne produkcji żywności pochodzenia roślinnego, wskazuje krytyczne punkty kontrolne w procesie/obserwacja pracy na ćwiczeniach, sprawdziany, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń ocena sprawozdań z wykonanych analiz egzamin/NZ_P6S_UW09, NZ_P6S_UW011;</p>	

W zakresie kompetencji społecznych	
-Wykazuje odpowiedzialność za stanowisko pracy i powierzony sprzęt, umie pracować w laboratorium z zachowaniem zasad bezpieczeństwa. Ma świadomość stałego postępu technologii przetwórstwa surowców pochodzenia roślinnego/obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych/NZ_P6S_KO04;	
- Rozumie ważność przestrzegania zasad higieny oraz parametrów procesowych podczas produkcji i przechowywania żywności/obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej na ćwiczeniach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych/NZ_P6S_KO02;	
Kryteria oceniania	ocena z ćwiczeń 50%, ocena z wykładu 50 %
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	

Nazwa przedmiotu	Zarys technologii surowców zwierzęcych
Semestr	czwarty
Liczba punktów ECTS	6
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Po ukończeniu przedmiotu student	
W zakresie wiedzy zna i rozumie:	
- w zaawansowanym stopniu operacje jednostkowe i technologie stosowane w podczas przetwarzania i utrwalania żywności pochodzenia zwierzęcego w aspekcie kształtowania jakości żywności/sprawdziany, egzamin/NZ_P6S_WG04;	
- w zaawansowanym stopniu metody/techniki analizy żywności, warunki ich stosowania/sprawdziany, egzamin/NZ_P6S_WG05;	
- w zaawansowanym stopniu zagrożenia mogące wpływać podczas wytwarzania, przetwarzania i przechowywania surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego/sprawdziany, egzamin/NZ_P6S_WG06;	
W zakresie umiejętności absolwent potrafi:	
- wskazywać odpowiednie metody, techniki i technologie stosowane w produkcji i utrwalaniu żywności pochodzenia zwierzęcego/obserwacja pracy na ćwiczeniach, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, sprawdziany, egzamin/NZ_P6S_UW05;	
- dobierać i wykorzystywać odpowiednie metody i techniki analizy żywności oraz posługiwać się podstawowym sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową/obserwacja pracy na ćwiczeniach, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, sprawdziany, egzamin/NZ_P6S_UW06;	
- dokonać krytycznej oceny sposobu funkcjonowania istniejących systemów technicznych i technologicznych w produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego/obserwacja pracy na ćwiczeniach, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, sprawdziany, egzamin/NZ_P6S_UW09;	

<p>- potrafi opracowywać i interpretować wyniki analiz laboratoryjnych/obserwacja pracy na ćwiczeniach, ocena poprawności przeprowadzonych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń, sprawdziany, egzamin/NZ_P6S_UW10;</p> <p>W zakresie kompetencji społecznych absolwent jest gotów do:</p> <p>- wykorzystania posiadanej wiedzy w rozwiązywaniu różnych problemów z zakresu technologii produkcji żywności w aspekcie kształtowania jej jakości/obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej podczas ćwiczeń, ocena wypowiedzi ustnych/NZ_P6S_KK01;</p> <p>- ponoszenia odpowiedzialności zawodowej i społecznej w zakresie kształtowania jakości żywności/obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej podczas ćwiczeń, ocena wypowiedzi ustnych/NZ_P6S_KO02;</p> <p>- przestrzegania zasad etyki zawodowej/obserwacja pracy indywidualnej i zespołowej podczas ćwiczeń, ocena wypowiedzi ustnych/NZ_P6S_KR05;</p>	
Kryteria oceniania	średnia arytmetyczna z zaliczenia ćwiczeń i egzaminu
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	

Nazwa przedmiotu	Zarządzanie bezpieczeństwem w sytuacjach kryzysowych
Semestr	siódmy
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu kursu student:</p> <p>w zakresie wiedzy:</p> <p>- posiada podstawową wiedzę z zakresu zarządzania kryzysowego ze szczególnym uwzględnieniem aspektów bezpieczeństwa żywności/ocena wiedzy na podstawie egzaminu pisemnego/NZ_P6S_WK11;</p> <p>- zna obowiązkowe procedury prawne jakie realizują jednostki nadzoru urzędowego, a także podstawy funkcjonowania systemu RASF i TACCP/ocena wiedzy na podstawie egzaminu pisemnego/NZ_P6S_WG07;</p> <p>w zakresie umiejętności</p> <p>- potrafi określić postępowanie w sytuacji , w której żywność stanowi zagrożenie dla zdrowia i życia ludzi/konsumentów/ocena wiedzy na podstawie egzaminu pisemnego/NZ_P6S_UW02;</p> <p>w zakresie kompetencji społecznych</p> <p>- student posiada aktywną postawę w zespołach nadzorujących jakość żywności, a także funkcjonowanie systemów zarządzania jakością/Obserwacja postawy studenta podczas dyskusji w trakcie prowadzenia zajęć/NZ_P6S_KO03;</p> <p>- ma świadomość odpowiedzialności zawodowej oraz znaczenia podejmowanych w sytuacjach kryzysowych działań zaradczych w ochronie zdrowia i życia ludzi/Obserwacja postawy studenta podczas dyskusji w trakcie prowadzenia zajęć/NZ_P6S_KO02;</p>	

Kryteria oceniania	ocena z pisemnego egzaminu, udział w dyskusji podczas zajęć
Treści programowe - wykłady	
Tematyka wykładów:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawy zarządzania kryzysowego. 2. Cywilnoprawne aspekty zarządzania kryzysowego, współpraca z jednostkami nadzoru urzędowego. 3. Zarządzanie ryzykiem w sytuacjach kryzysowych. 4. Zagrożenia bezpieczeństwa powszechnego, ze szczególnym uwzględnieniem surowców i produktów żywnościowych oraz etapów łańcucha żywnościowego – zagrożenia żywności wg EFSA. 5. Charakterystyka europejskiego systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i środkach żywienia zwierząt (RASFF). 6. Zjawisko terroryzmu żywnościowego. Podstawy funkcjonowania systemu TACCP. 7. Terroryzm żywnościowy. 	
Treści programowe - ćwiczenia	

Nazwa przedmiotu	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności
Semestr	szósty
Liczba punktów ECTS	4
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy</p> <ul style="list-style-type: none"> - ma podstawową wiedzę dotyczącą zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności; - wskazuje zagrożenia pochodzenia chemicznego, biologicznego i fizycznego podczas wytwarzania, przetwarzania i przechowywania surowców i produktów spożywczych; <p>W zakresie umiejętności</p> <ul style="list-style-type: none"> - analizuje zagrożenia i wskazuje krytyczne punkty kontrolne w wybranym procesie produkcyjnym; - potrafi zaprojektować system lub proces mający zastosowanie w działaniach pro jakościowych w gospodarce żywnościowej; <p>W zakresie kompetencji społecznych</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykazuje aktywną postawę w rozwiązywaniu problemów związanych z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności; - ma świadomość wpływu przemysłu żywnościowego na środowisko naturalne i zdrowie człowieka; 	
Kryteria oceniania	średnia arytmetyczna z zaliczenia ćwiczeń i egzaminu
Treści programowe - wykłady	

Treści programowe - ćwiczenia

Nazwa przedmiotu	Zarządzanie środowiskiem
Semestr	szósty
Liczba punktów ECTS	

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Po ukończeniu kursu student:

W zakresie wiedzy zna i rozumie:

- w zaawansowanym stopniu posiada wiedzę o znaczeniu środowiska przyrodniczego w kształtowaniu jakości surowców oraz o jego zagrożeniach i ochronie Ma szeroką wiedzę z zakresu oceny oddziaływania na środowisko i systemów zarządzaniem środowiskiem/Kolokwium/NZ_P6S_WG02;

W zakresie umiejętności student potrafi:

- pozyskiwać dane do analizowania procesów i zjawisk w ocenie oddziaływania na środowisko zakładzie, wykonać podstawową ocenę oddziaływania na środowisko/Ocena pracy w trakcie zajęć/NZ_P6S_UW02;

W zakresie kompetencji społecznych student:

- ma świadomość wpływu zarządzania środowiskiem na stan środowiska naturalnego, bezpieczeństwo i zdrowie człowieka/Obszerwacja w trakcie zajęć/NZ_P6S_KO02;

Kryteria oceniania	Ocena z egzaminu i zaliczenie ćwiczeń projektowych
--------------------	--

Treści programowe - wykłady

Tematyka wykładów

1. Definicje i podstawowe pojęcia w ochronie środowiska i systemach zarządzania środowiskiem. Historia ochrony środowiska.
2. Człowiek a środowisko przyrodnicze i ich wzajemne oddziaływanie.
3. Źródła zanieczyszczeń atmosfery i jej ochrona.
4. Źródła zanieczyszczeń wód i ich ochrona.
5. Źródła zanieczyszczeń gleb i ich ochrona.
6. Źródła zanieczyszczeń lasów i ich ochrona.
7. Odpady, ich utylizacja i recykling. Nowoczesne technologie przerobu i składowania odpadów.
8. Środowisko a bezpieczeństwo żywności.
9. Idea i cele rozwoju zrównoważonego
10. Ocena oddziaływania na środowisko.
11. Wymagania prawne z zakresu ochrony środowiska w Polsce i Unii Europejskiej.
12. System kompleksowej oceny skutków środowiskowych
13. Instrumenty zarządzania środowiskiem.
14. Czynniki pomocowe Unii w zakresie zrównoważonego rozwoju.
15. ISO 14001.

Treści programowe - ćwiczenia
<ol style="list-style-type: none"> 1. Omówienie ćwiczeń, wydawanie indywidualnych tematów do zaprojektowania oceny oddziaływania na środowisko. 2. Wstępne omówienie przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko. 3. wstępna identyfikacja i ocena wszystkich rzeczywistych i potencjalnych oddziaływań, łącznie z ustaleniem na które komponenty środowiska oraz populacje przyrody ożywionej mają one wpływ i w jakiej skali. 4. Wybór znaczących oddziaływań, w celu zawężenia pól analizy. 5. Ocena skutków poszczególnych oddziaływań, ze szczególnym uwzględnieniem tych, które wywierają bezpośredni lub pośredni wpływ na więcej niż jeden komponent. 6. Ustalenie optymalnego zestawienia listy i parametrów dopuszczanych oddziaływań w taki sposób, aby suma ich skutków środowiskowych była jak najniższa. 7. Zaliczenie projektu.

Nazwa przedmiotu	Żywność tradycyjna i regionalna
Semestr	siódmy
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy</p> <ul style="list-style-type: none"> - ma zaawansowaną wiedzę o strukturach instytucji prawnych i ekonomicznych funkcjonujących w sektorze żywności regionalnej i tradycyjnej oraz zależnościach pomiędzy nimi/Dyskusja, Kolokwium, Odpowiedź ustna, Egzamin/NZ_P6S_WG07; - ma zaawansowaną wiedzę o znaczeniu środowiska przyrodniczego w kształtowaniu jakości surowców dla produkcji żywności regionalnej i tradycyjnej oraz o jego zagrożeniach i ochronie/Dyskusja, Kolokwium, Odpowiedź ustna, Egzamin/NZ_P6S_WK14; - charakteryzuje w zaawansowany sposób właściwości surowców i produktów tradycyjnych i regionalnych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz materiałów pomocniczych/Dyskusja, Kolokwium, Odpowiedź ustna, Egzamin/NZ_P6S_WG06; <p>W zakresie umiejętności</p> <ul style="list-style-type: none"> - posługuje się systemami standaryzacyjnymi dotyczącymi żywności regionalnej i tradycyjnej oraz wybranymi regułami prawnymi/Dyskusja, Obserwacja pracy w grupie/NZ_P6S_UW02; - wskazuje odpowiednie metody, techniki i technologie stosowane w produkcji i utrwalaniu żywności tradycyjnej i regionalnej/Dyskusja, Obserwacja pracy w grupie/NZ_P6S_UW03; - potrafi scharakteryzować i ustalić kryteria surowcowe oraz zaprojektować procesy technologiczne celem uzyskania produktu tradycyjnego i regionalnego/dyskusja, Obserwacja pracy w grupie/NZ_P6S_UW05; <p>W zakresie kompetencji społecznych</p> <ul style="list-style-type: none"> - student ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za jakość żywności tradycyjnej i regionalnej oraz potrzebę uczestnictwa w projektach społecznych z tego zakresu/dyskusja, Obserwacja pracy w grupie/NZ_P6S_KR06; - student ma świadomość wpływu produkcji żywności tradycyjnej i regionalnej na środowisko naturalne i zdrowie 	

człowieka/dyskusja, Obserwacja pracy w grupie/NZ_P6S_KR03;	
Kryteria oceniania	ocena z wykładu 100 %
Treści programowe - wykłady	
1-2	Rys historyczny produkcji i konserwacji żywności
3	Rola warunków środowiskowych, geograficznych i klimatycznych w wytwarzaniu żywności regionalnej
4	Rola dawnych technologii w wytwarzaniu żywności tradycyjnej
5	Polskie i europejskie uwarunkowania prawne związane z żywnością tradycyjną i regionalną
6	Cechy charakterystyczne i specyficzność żywności tradycyjnej i regionalnej
7-8	Charakterystyka produktów mięsnych w ujęciu żywności tradycyjnej i regionalnej
9-10	Charakterystyka produktów mleczarskich w ujęciu żywności tradycyjnej i regionalnej
11-12	Charakterystyka produktów zbożowych w ujęciu żywności tradycyjnej i regionalnej
13	Charakterystyka miódów w ujęciu żywności tradycyjnej i regionalnej
14-15	Charakterystyka olejów w ujęciu żywności tradycyjnej i regionalnej
16-17	Charakterystyka produktów alkoholowych w ujęciu tradycyjnym i regionalnym
18-19	Charakterystyka dań gotowych w ujęciu tradycyjnym i regionalnym
20	Charakterystyka produktów bezalkoholowych w ujęciu tradycyjnym i regionalnym
21	Potencjalna rola żywności tradycyjnej i regionalnej w profilaktyce zdrowotnej
22	Żywność tradycyjna i regionalna wybranych grup etnicznych w Polsce
23	Żywność tradycyjna i regionalna wybranych populacji w Europie
24	Żywność tradycyjna i regionalna wybranych populacji na świecie
Treści programowe - ćwiczenia	

Nazwa przedmiotu	Przedsiębiorczość akademicka
Semestr	7
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	

Efekt przedmiotowy/ metoda weryfikacji/ nr efektu kierunkowego

W zakresie wiedzy

absolwent zna i rozumie:

ogólne zasady ekonomii przedsiębiorstwa, jego organizacji i zarządzania oraz marketingu i branding
zasady i metody ochrony własności intelektualnej
zagadnienia dotyczące modeli przedsiębiorstw opartych na wiedzy
zagadnienia z zakresu Przemysłu 4.0
zasady funkcjonowania funduszy inwestycyjnych i innych narzędzi finansowania przedsiębiorstw innowacyjnych
zasady zarządzania zmianą, ryzykiem, motywowania pracowników

W zakresie umiejętności

absolwent potrafi:

właściwie dobierać źródła i informacje z nich pochodzące oraz dokonywać ich oceny, krytycznej analizy i syntezy
planować, analizować, oceniać, zarządzać i wdrażać projekty, w tym w formie nowo powstałego przedsiębiorstwa (np. typu startup)
identyfikować dostępne możliwości i wybierać te odpowiadające planom zawodowym i działaniom biznesowym
stworzyć biznes plan dla nowego produktu/przedsiębiorstwa
oceniać rynek i konkurencję
planować i organizować pracę indywidualną oraz w zespole

W zakresie kompetencji społecznych

absolwent jest gotów do:

myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy
wypełniania zobowiązań społecznych i uznawania społecznej odpowiedzialności przedsiębiorstw

Kryteria oceniania

zaliczenie ćwiczenia projektowego „koncepcja własnej firmy” 100%

Treści programowe – ćwiczenia projektowe, dyskusja na zajęciach konwersatoryjnych, praca w zespołach, w tym realizacja ćwiczenia projektowego i mentoring przez internet

Zajęcia 1: Modele kariery. Przedsiębiorczość i kreatywność. Zajęcia 2: Komunikacja interpersonalna.

Zajęcia 3: Zarządzanie własnością intelektualną.

Zajęcia 4: Społeczna odpowiedzialność przedsiębiorstw.

Zajęcia 5: Rynek, konkurencja, marketing i branding.

Zajęcia 6:Przedsiębiorstwo oparte na wiedzy (cz. 1).

Zajęcia 7:Przedsiębiorstwo oparte na wiedzy (cz. 2).

Zajęcia 8: Podstawy ekonomii przedsiębiorstwa (cz. 1).

Zajęcia 9: Podstawy ekonomii przedsiębiorstwa (cz. 2).

Zajęcia 10: Rozwiązywanie problemów, podejmowanie decyzji. Zajęcia 11: Zarządzanie projektem, zarządzanie ryzykiem.

Zajęcia 12-14: Wybrane zagadnienia współczesnej przedsiębiorczości (wykłady autorytetów międzynarodowych: zarządzanie wiedzą, spółki startup i spin-off, fundusze inwestycyjne, strategie marketingowe,

globalizacja gospodarki, IoT i AI w gospodarce i społeczeństwie przyszłości).

Treści programowe - projekt

Projekt własnego przedsięwzięcia biznesowego, opracowanie koncepcji własnego przedsiębiorstwa, zadanie projektowe realizowane indywidualnie lub zespołach 2-3 osobowych. Prezentacja i obrona na forum grupy zajęciowej wobec obecności prowadzącego.

Nazwa przedmiotu	Szkolenie BHP i PPOŻ
Semestr	pierwszy
Liczba punktów ECTS	0
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Umiejętności: Student potrafi zachować ostrożność na terenie Uczelni, skutecznie rozpoznaje występujące zagrożenia i potrafi im przeciwdziałać. Potrafi zidentyfikować czynniki szkodliwe i uciążliwe występujące w laboratoriach i salach. Student potrafi udzielić pierwszej pomocy poszkodowanym w określonych wypadkach. Umie zachować się w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia. Student potrafi zachować się w przypadku wystąpienia pożaru i ewakuować siebie oraz inne osoby zagrożone z budynku. Kompetencje społeczne: Ma świadomość, że jego zachowanie ma wpływ na bezpieczeństwo jego oraz innych studentów/pracowników Uczelni. Rozumie znaczenie BHP i PPOŻ dla zdrowia i życia studentów/pracowników Uczelni. Rozumie jakie są konsekwencje nie przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Ma świadomość konieczności przeciwdziałania zagrożeniom oraz udzielania pomocy poszkodowanym w wypadkach.	
Kryteria oceniania	Test końcowy
Treści programowe - wykłady	

<p>Moduł 1. Wybrane zagadnienia prawne w zakresie BHP</p> <p>Wykład 1. Podstawy prawne</p> <p>Wykład 2. Obowiązki Rektora</p> <p>Wykład 3. Obowiązki studentów</p> <p>Wykład 4. Wybrane przepisy prawne, o których warto pamiętać</p> <p>Moduł 2. Zagrożenia dla zdrowia i życia</p> <p>Wykład 1. Zagrożenia czynnikami fizycznymi</p> <p>Wykład 2. Zagrożenia czynnikami biologicznymi</p> <p>Wykład 3. Zagrożenia czynnikami chemicznymi</p> <p>Wykład 4. Zagrożenia czynnikami psycho-fizycznymi</p> <p>Wykład 5. Zagrożenia czynnikami społecznymi</p> <p>Moduł 3. Pierwsza pomoc</p> <p>Blok 1. Podstawowe informacje</p> <p>Blok 2. Podstawy udzielania pierwszej pomocy</p> <p>Blok 3. Udzielanie pierwszej pomocy w określonych sytuacjach</p> <p>Blok 4. Udzielanie pierwszej pomocy przy wystąpieniu różnego rodzaju ran</p> <p>Moduł 4. Ochrona przeciwpożarowa</p> <p>Wykład 1. Podstawy prawne</p> <p>Wykład 2. Co to jest pożar?</p> <p>Wykład 3. Klasyfikacja pożarów</p> <p>Wykład 4. Przyczyny powstawania pożaru</p> <p>Wykład 5. Zasady zachowania w przypadku powstania pożaru</p> <p>Wykład 6. Znaki bezpieczeństwa ochrony przeciwpożarowej</p> <p>Wykład 7. Zasady ewakuacji</p> <p>Wykład 8. Znaki ewakuacyjne</p> <p>Wykład 9. Gaszenie pożaru</p>	
Treści programowe - ćwiczenia	

Kod przedmiotu	SJO>ANGB1-SI-2S-1
----------------	-------------------

Nazwa przedmiotu	Język angielski B1
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003).</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
Kryteria oceniania	<p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p>
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<p>Moduły 1-4 (Entertainment, Sightseeing, Things you need, Society)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spędzanie czasu wolnego – powtórzenie struktur służących do mówienia o czynnościach powtarzających się w teraźniejszości i przeszłości: Present Simple, used to, would, tend to, will. 2. Opisywanie obrazów – powtórzenie użycia przymiotników i przysłówków. 3. Rodzaje filmów – przymiotniki służące do opisywania filmów, rozumienie tekstu pisanego „Heard it all before”. 	

4. Opisywanie miast – powtórzenie tworzenia zdań przydawkowych relative clauses.
5. Święta i zwyczaje – czytanie ze zrozumieniem i dyskusja.
6. Lekcja gramatyczna – struktury czasów przyszłych: will, be going to, bound to, due to, not likely to.
7. Narzędzia i ich funkcje – zdania okolicznikowe celu z użyciem if, to, so.
8. Kolekcjonerstwo – czytanie ze zrozumieniem (tekst: „I am ...Mr Trebus), dyskusja, słowotwórstwo.
9. Składanie reklamacji – rozumienie ze słuchu, czasownik modalny should w czasie teraźniejszym i przeszłym.
10. Kwestie społeczno-polityczne – zapoznanie studentów ze słownictwem służącym do wypowiedzania się o rządzie, gospodarce i społeczeństwie.
11. Ważne problemy społeczne – rozumienie ze słuchu: krótkie wiadomości, zdania przyczynowo-skutkowe z użyciem so i such.
12. Ważne kwestie światowe - rozumienie tekstu pisanego (artykuł dotyczący książki J. Sachs’a „The Common Wealth”), gramatyka: tworzenie porównań z the + comparative.

Kod przedmiotu	SJO>ANGB1-SI-3S-2
Nazwa przedmiotu	Język angielski B1
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003).</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane. CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat. MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem. PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną.</p> <p>Kompetencje społeczne: • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie.</p>	
Kryteria oceniania	Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie

	Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<p>Moduły 5-8 (Sports and interests, Accommodation, Nature, Crime and punishment)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zdrowie i fitness – powtórzenie i rozszerzenie słownictwa. 2. Rola sportu w życiu człowieka – spekulowanie o przeszłości za pomocą czasowników modalnych should/could/would oraz perfect infinitive. 3. Sporty ekstremalne – zestawienie czasów Present Perfect Simple i Present Perfect Continuous. 4. Opis miejsc wakacyjnych – modyfikatory (really, absolutely, completely, quite, fairly, pretty, a bit, completely, hardly any, almost no, hardly ever). 5. Problemy mieszkaniowe w życiu codziennym i w czasie wakacji – wprowadzenie struktury have/get something done. 6. Szok kulturowy – czytanie ze zrozumieniem o problemach związanych z szokiem kulturowym, wprowadzenie nowego słownictwa, dyskusja. 7. Ekstremalne warunki pogodowe – rozszerzenie słownictwa, czasy przeszłe (Past Simple, Past Continuous, Past Perfect Simple). 8. Świat zwierząt i roślin – imiesłowowe równoważniki zdań. 9. Przestępstwa – słownictwo dotyczące przestępstw, czasowniki modalne do wyrażania stopnia prawdopodobieństwa. 10. Resocjalizacja przestępców – zwroty przyimkowe. 11. Trendy i statystyka – rozumienie tekstu pisanego, zwroty opisujące zmiany i trendy. 	

Kod przedmiotu	SJO>ANGB1-SI-4S-3
Nazwa przedmiotu	Język angielski B1
Semestr	czwarty
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Wiedza:	

Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003).

Umiejętności:

SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane.

CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat.

MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem.

PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną.

Kompetencje społeczne:

- Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności.
- Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie.

Kryteria oceniania

Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

Moduły 9-12 (Careers and studying, Socialising, Transport and travel, Health and medicine)

1. Świat pracy – słownictwo, zdania warunkowe typu 0 i I.
2. Pierwsza praca – zdania warunkowe typu II, III oraz mieszane.
3. Wstęp do prezentacji – słownictwo i zwroty.
4. Spotkania towarzyskie – czas Future Perfect.
5. Pełnienie gaf – rozumienie tekstu pisanego, rozszerzenie słownictwa: wyrażenia idiomatyczne.
6. Krótkie rozmowy towarzyskie (small talk) – pytania typu question tags.
7. Problemy na drodze – słownictwo związane z wynajęciem pojazdu.
8. Wymarzona podróż – gramatyka: użycie rzeczowników niepoliczalnych.
9. Stresujące sytuacje na drodze – struktury emfaticzne.
10. Komunikowanie problemów zdrowotnych – konstrukcja przypuszczająca supposed to be+ing.
11. Turystyka medyczna – części ciała, słówka wskazujące (determiners).
12. Humor w życiu człowieka – rozumienie tekstu pisanego, dyskusja. Powtórzenie materiału.

Kod przedmiotu	SJO>ANGB2-SI-2S-1
Nazwa przedmiotu	Język angielski B2
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003).</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane. CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat. MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem. PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
Kryteria oceniania	<p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p>
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	

Moduły 1-4 (Entertainment, Sightseeing, Things you need, Society)

1. Spędzanie czasu wolnego – powtórzenie struktur służących do mówienia o czynnościach powtarzających się w teraźniejszości i przeszłości: Present Simple, used to, would, tend to, will.
2. Opisywanie obrazów – powtórzenie użycia przymiotników i przysłówków.
3. Rodzaje filmów – przymiotniki służące do opisywania filmów, rozumienie tekstu pisanego „Heard it all before”.
4. Opisywanie miast – powtórzenie tworzenia zdań przydawkowych relative clauses.
5. Święta i zwyczaje – czytanie ze zrozumieniem i dyskusja.
6. Lekcja gramatyczna – struktury czasów przyszłych: will, be going to, bound to, due to, not likely to.
7. Narzędzia i ich funkcje – zdania okolicznikowe celu z użyciem if, to, so.
8. Kolekcjonerstwo – czytanie ze zrozumieniem (tekst: „I am ...Mr Trebus), dyskusja, słowotwórstwo.
9. Składanie reklamacji – rozumienie ze słuchu, czasownik modalny should w czasie teraźniejszym i przeszłym.
10. Kwestie społeczno-polityczne – zapoznanie studentów ze słownictwem służącym do wypowiadania się o rządzie, gospodarce i społeczeństwie.
11. Ważne problemy społeczne – rozumienie ze słuchu: krótkie wiadomości, zdania przyczynowo-skutkowe z użyciem so i such.
12. Ważne kwestie światowe - rozumienie tekstu pisanego (artykuł dotyczący książki J. Sachs’a „The Common Wealth”), gramatyka: tworzenie porównań z the + comparative.

Kod przedmiotu	SJO>ANGB2-SI-3S-2
Nazwa przedmiotu	Język angielski B2
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003). Umiejętności: SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane. CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat. MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem. PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną. Kompetencje społeczne:	

- Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności.
- Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie.

Kryteria oceniania	Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).
--------------------	---

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

- Moduły 5-8 (Sports and interests, Accommodation, Nature , Crime and punishment)
1. Zdrowie i fitness – powtórzenie i rozszerzenie słownictwa.
 2. Rola sportu w życiu człowieka – spekulowanie o przeszłości za pomocą czasowników modalnych should/could/would oraz perfect infinitive.
 3. Sporty ekstremalne – zestawienie czasów Present Perfect Simple i Present Perfect Continuous.
 4. Opis miejsc wakacyjnych – modyfikatory (really, absolutely, completely, quite, fairly, pretty, a bit, completely, hardly any, almost no, hardly ever).
 5. Problemy mieszkaniowe w życiu codziennym i w czasie wakacji – wprowadzenie struktury have/get something done.
 6. Szok kulturowy – czytanie ze zrozumieniem o problemach związanych z szokiem kulturowym, wprowadzenie nowego słownictwa, dyskusja.
 7. Ekstremalne warunki pogodowe – rozszerzenie słownictwa, czasy przeszłe (Past Simple, Past Continuous, Past Perfect Simple).
 8. Świat zwierząt i roślin – imiesłowowe równoważniki zdań.
 9. Przestępstwa – słownictwo dotyczące przestępstw, czasowniki modalne do wyrażania stopnia prawdopodobieństwa.
 10. Resocjalizacja przestępców – zwroty przyimkowe.
 11. Trendy i statystyka – rozumienie tekstu pisanego, zwroty opisujące zmiany i trendy.

Kod przedmiotu	SJO>ANGB2-SI-4S-3
----------------	-------------------

Nazwa przedmiotu	Język angielski B2
Semestr	czwarty
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003).</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane. CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat. MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem. PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
Kryteria oceniania	<p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p>
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	

Moduły 9-12 (Careers and studying, Socialising, Transport and travel, Health and medicine)

1. Świat pracy – słownictwo, zdania warunkowe typu 0 i I.
2. Pierwsza praca – zdania warunkowe typu II, III oraz mieszane.
3. Wstęp do prezentacji – słownictwo i zwroty.
4. Spotkania towarzyskie – czas Future Perfect.
5. Popełnianie gaf – rozumienie tekstu pisanego, rozszerzenie słownictwa: wyrażenia idiomatyczne.
6. Krótkie rozmowy towarzyskie (small talk) – pytania typu question tags.
7. Problemy na drodze – słownictwo związane z wynajęciem pojazdu.
8. Wymarzona podróż – gramatyka: użycie rzeczowników niepoliczalnych.
9. Stresujące sytuacje na drodze – struktury emfaticzne.
10. Komunikowanie problemów zdrowotnych – konstrukcja przypuszczająca supposed to be+ing.
11. Turystyka medyczna – części ciała, słówka wskazujące (determiners).
12. Humor w życiu człowieka – rozumienie tekstu pisanego, dyskusja. Powtórzenie materiału.

Kod przedmiotu	SJO>ANGB2-SI-5S-4E
Nazwa przedmiotu	Język angielski B2
Semestr	piąty
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003).	
Umiejętności: SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane. CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat. MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem. PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną.	
Kompetencje społeczne: • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie.	

Kryteria oceniania	Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<p>Moduły 13-16 (Life-changing events, Banks and money, Food, Business)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ważne zmiany w życiu człowieka. Czasy zaprzeszłe. 2. Rozwiązywanie konfliktów – rozumienie tekstu pisanego, konstrukcja I wish w odniesieniu do terażniejszości. 3. Przełomowe momenty w życiu człowieka – rzeczowniki odnoszące się do wartości. 4. Problemy finansowe – strona bierna. 5. Praca i bogactwo – rozumienie tekstu pisanego, konstrukcja I wish w odniesieniu do przeszłości. 6. Problemy zwycięzców loterii – słownictwo, zastosowanie metafory. 7. Jedzenie i gotowanie – rozszerzenie słownictwa, wyrażenia łączące (linkers). 8. Programy kulinarne – rozumienie tekstu pisanego, słowotwórstwo: tworzenie nowych wyrazów przy użyciu przedrostków. 9. Problemy producentów żywności – słuchanie ze zrozumieniem, mowa zależna. 10. Rozmowy telefoniczne – czas Future Continuous. 11. Sukces w biznesie – rozumienie tekstu pisanego, słownictwo dotyczące rozpoczęcia działalności biznesowej. 	

Kod przedmiotu	SJO>ANGC1-SI-2S-1
Nazwa przedmiotu	Język angielski C1
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	

<p>Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego i branżowego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki – biegłość językowa wymagana na poziomie C1 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE Student rozumie dłuższe wypowiedzi na tematy abstrakcyjne i tematy spoza własnej dziedziny; wypowiedzi na żywo lub w postaci nagrania; większość wykładów etc. w dziedzinie związanej z kierunkiem studiów. CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem długie i skomplikowane teksty, niezależnie od swojej specjalności, pod warunkiem możliwości ponownego przeczytania trudnych fragmentów, wszelką korespondencję. Rozumie subtelności zawarte w tekście, podane wprost bądź zasugerowane. MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swobodnie swoje poglądy, wyrazić emocje, aluzje, opinie, brać udział w dyskusji z rodzimymi użytkownikami języka i przekonująco przedstawić skomplikowane argumenty oraz reagować na poglądy innych. PISANIE Student potrafi wyrażać się jasno i precyzyjnie na piśmie, jednakże teksty mogą jeszcze wymagać korekty.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
Kryteria oceniania	<p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p>
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<p>(Moduły 1-4: Cities, Relationships, Culture and Identity, Politics)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Słownictwo dotyczące życia w mieście – wyrażenia intensyfikujące. 2. Zmiany w miastach – rozumienie ze słuchu, gramatyka formy dokonane czasowników (perfect forms). 3. Mity miejskie – czytanie i słuchanie, stałe związki frazeologiczne (binomials). 4. Opisywanie osób – słownictwo i rozumienie ze słuchu. 	

5.	Spotkania towarzyskie – czasowniki złożone (phrasal verbs), rozumienie tekstu pisanego.
6.	Problemy rodzinne – rozumienie ze słuchu, użycie would do sytuacji hipotetycznych.
7.	Różnice kulturowe – rozumienie ze słuchu, dyskusja, cleft sentences.
8.	Zwyczaje w różnych krajach – słownictwo dotyczące sprzętów domowych, rozumienie tekstu pisanego.
9.	Zjednoczone Królestwo – rozumienie ze słuchu, dyskusja.
10.	Kwestie polityczno-społeczne – rozumienie ze słuchu, dyskusja, okresy warunkowe.
11.	Brytyjski i szwajcarski model polityczny – rozumienie tekstu pisanego, słownictwo opisujące czynności ludzkie.

Kod przedmiotu	SJO>ANGC1-SI-3S-2
Nazwa przedmiotu	Język angielski C1
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <p>Znajomość słownictwa ogólnego i branżowego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki – biegłość językowa wymagana na poziomie C1 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE Student rozumie dłuższe wypowiedzi na tematy abstrakcyjne i tematy spoza własnej dziedziny; wypowiedzi na żywo lub w postaci nagrania; większość wykładów etc. w dziedzinie związanej z kierunkiem studiów.</p> <p>CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem długie i skomplikowane teksty, niezależnie od swojej specjalności, pod warunkiem możliwości ponownego przeczytania trudnych fragmentów, wszelką korespondencją. Rozumie subtelności zawarte w tekście, podane wprost bądź zasugerowane.</p> <p>MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swobodnie swoje poglądy, wyrazić emocje, aluzje, opinie, brać udział w dyskusji z rodzimymi użytkownikami języka i przekonująco przedstawić skomplikowane argumenty oraz reagować na poglądy innych.</p> <p>PISANIE Student potrafi wyrażać się jasno i precyzyjnie na piśmie, jednakże teksty mogą jeszcze wymagać korekty.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
Kryteria oceniania	Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie

	Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
Moduły 5-8 (Going out Staying in, Conflict and Resolution, Science and Research, Nature and Nurture)	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Rozrywki – słownictwo, rozumienie ze słuchu, odgrywanie ról. 2. Opis atrakcji Londynu – rozumienie tekstu pisanego, wyrażenia rzeczownikowe. 3. Książki – rozumienie tekstu pisanego, dyskusja. 4. Idiomy związane z konfliktem, gramatyka, wyrażenie I wish i if only. 5. Wojna i pokój - rozumienie tekstu pisanego, słownictwo militarne. 6. Wojna słów - metafory, rozumienie ze słuchu. 7. Etyczne aspekty nauki – słownictwo, rozumienie ze słuchu, dyskusja. 8. Filmy science-fiction, rozumienie tekstu pisanego, słowotwórstwo: tworzenie rzeczowników i przymiotników, strona bierna. 9. Słownictwo dotyczące ukształtowania geograficznego – rozumienie ze słuchu. 10. Natura czy kultura – rozumienie ze słuchu i dyskusja, czasowniki posiłkowe. 11. Królestwo zwierząt – słownictwo, rozumienie tekstu pisanego, przymiotniki złożone. 	

Kod przedmiotu	SJO>ANGC1-SI-4S-3
Nazwa przedmiotu	Język angielski C1
Semestr	czwarty
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Wiedza:	

Znajomość słownictwa ogólnego i branżowego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki – biegłość językowa wymagana na poziomie C1 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)

Umiejętności:

SŁUCHANIE Student rozumie dłuższe wypowiedzi na tematy abstrakcyjne i tematy spoza własnej dziedziny; wypowiedzi na żywo lub w postaci nagrania; większość wykładów etc. w dziedzinie związanej z kierunkiem studiów.

CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem długie i skomplikowane teksty, niezależnie od swojej specjalności, pod warunkiem możliwości ponownego przeczytania trudnych fragmentów, wszelką korespondencję. Rozumie subtelności zawarte w tekście, podane wprost bądź zasugerowane.

MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swobodnie swoje poglądy, wyrazić emocje, aluzje, opinie, brać udział w dyskusji z rodzimymi użytkownikami języka i przekonująco przedstawić skomplikowane argumenty oraz reagować na poglądy innych.

PISANIE Student potrafi wyrażać się jasno i precyzyjnie na piśmie, jednakże teksty mogą jeszcze wymagać korekty.

Kompetencje społeczne:

- Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności.
- Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie.

Kryteria oceniania

Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

(Moduły 9-12: Work, Health and Illness, Play, History)

1. Praca zawodowa – słownictwo, dyskusja, formy ciągle czasowników.
2. Życie biurowe – rozumienie tekstu pisanego, związki frazeologiczne przysłówkowo-przymiotnikowe.
3. Warunki pracy – słownictwo, rozumienie ze słuchu, dyskusja.
4. Poważne problemy zdrowotne – rozumienie ze słuchu, eufemizmy.
5. Zdrowy styl życia – słownictwo i rozumienie tekstu pisanego, dyskusja.
6. Filmy fabularne i seriale medyczne – rozumienie ze słuchu, rzeczowniki oparte o czasowniki złożone.
7. Porażki sportowe – słownictwo, rozumienie ze słuchu, komentarze ironiczne.

8. Gry komputerowe/świat gier – rozumienie tekstu pisanego i dyskusja, wyrazy łączące (linkers), odgrywanie ról.
9. Osiągnięcia życiowe – słownictwo i rozumienie ze słuchu, dyskusja, porównania.
10. Prezentacje – słownictwo dotyczące wydarzeń historycznych, dyskusja.
11. Tajemnice historii – rozumienie tekstu pisanego, dyskusja, gramatyka: inwersja.

Kod przedmiotu	SJO>ANGC1-SI-5S-4E
Nazwa przedmiotu	Język angielski C1
Semestr	piąty
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <p>Znajomość słownictwa ogólnego i branżowego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki – biegłość językowa wymagana na poziomie C1 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE Student rozumie dłuższe wypowiedzi na tematy abstrakcyjne i tematy spoza własnej dziedziny; wypowiedzi na żywo lub w postaci nagrania; większość wykładów etc. w dziedzinie związanej z kierunkiem studiów.</p> <p>CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem długie i skomplikowane teksty, niezależnie od swojej specjalności, pod warunkiem możliwości ponownego przeczytania trudnych fragmentów, wszelką korespondencję. Rozumie subtelności zawarte w tekście, podane wprost bądź zasugerowane.</p> <p>MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swobodnie swoje poglądy, wyrazić emocje, aluzje, opinie, brać udział w dyskusji z rodzimymi użytkownikami języka i przekonująco przedstawić skomplikowane argumenty oraz reagować na poglądy innych.</p> <p>PISANIE Student potrafi wyrażać się jasno i precyzyjnie na piśmie, jednakże teksty mogą jeszcze wymagać korekty.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>Stosunek studenta do usprawiedliwiania swoich nieobecności, współpraca z nauczycielem i grupą, przygotowanie do zajęć, przestrzeganie terminowego oddawania prac. Student bez trudu integruje się ze społecznością rodzimych użytkowników języka, jak i ze społecznością międzynarodową posługującą się danym językiem, zarówno w sytuacjach codziennych jak też oficjalnych.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	

Kryteria oceniania	Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<p>(Moduły 13-16: News and the Media, Business and Economics, Trends, Danger and Risk)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nagłówki prasowe – słownictwo, rozumienie ze słuchu, dyskusja. 2. Pogoń za sensacją – rozumienie tekstu pisanego, dyskusja, wyrażenia kolokwialne. 3. Wiadomości drukowane i mówione – rozumienie ze słuchu, mowa zależna i czasowniki relacjonujące. 4. Słownictwo dotyczące biznesu – rozumienie ze słuchu, rozmowa towarzyska small talk. 5. Kwestie etyczne dotyczące banków – rozumienie tekstu pisanego, zapożyczenia słownikowe, zdania zależne, gramatyka. 6. Sytuacje biznesowe – słownictwo, rozumienie ze słuchu, odgrywanie ról. 7. Moda i trendy – słownictwo, rozumienie ze słuchu, dyskusja, przyimki. 8. Wzory zachowania – rozumienie ze słuchu, dyskusja, rodziny wyrazów. 9. Wypadki i urazy – słownictwo, rozumienie ze słuchu, dyskusja. 10. Kultura roszczeniowa – rozumienie tekstu pisanego, dyskusja, słownictwo dotyczące uregulowań prawnych. 	

Kod przedmiotu	SJO>CHINA1-SI-2S-1
Nazwa przedmiotu	Język chiński A1
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	

<p>Wiedza: Znajomość słownictwa bardzo podstawowego słownictwa związana z sytuacjami codziennymi. Biegłość wymagana na poziomie A1 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć znane słowa i bardzo podstawowe wyrażenia dotyczące jego osobiście, rodziny i bezpośredniego otoczenia, gdy tempo wypowiedzi jest wolne a wymowa wyraźna. CZYTANIE - Student rozumie czytając znane nazwy, słowa i bardzo proste zdania z informacjami dotyczące życia codziennego oraz bardzo krótkie wiadomości mailowe, smsowe, internetowe. MÓWIENIE – Student potrafi formułować proste pytania i odpowiedzi dotyczące najlepiej znanych mu tematów. Potrafi brać udział w wolno prowadzonej rozmowie z wieloma powtórzeniami. PISANIE Student potrafi napisać bardzo krótki mail i sms. PISANIE – Student potrafi napisać krótką wypowiedź pisemną.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
Kryteria oceniania	<p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p>
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<p>1. Co to jest język chiński? Język vs. języki chińskie; ciekawostki na temat języka chińskiego: wiersz o Shi, słuchanie dialektów; tekst 我叫安娜, 我是波兰人。Mam na imię Anna, jestem Polką; pisanie znaków: 我, 是, 波兰.</p> <p>2. 汉语拼音 Alfabet fonetyczny oraz zasady pisania znaków; Pinyin – wprowadzenie wg materiałów szczegółowych, materiały youtube o pinyin; Ćwiczenia fonetyczne wg materiałów własnych; Materiał youtube o znajomości chińskich znaków przez Chińczyków.</p>	

3. 你叫什么名字？ Jak masz na imię?-Teksty 1.2;1.3; Komentarz o chińskich nazwiskach i imionach; Ćwiczenia z konwersacji; Rodzaje kresek w znakach i zasady pisowni znaków; Pisanie znaków – ćwiczenia.
4. 你是哪国人？ Skąd jesteś? cz.1 - teksty 1.5;1.6; 你是哪国人? ; pytania i konwersacja wokół tekstów; budowa chińskiego zdania; przeczenie. Pisanie nowych znaków – ćwiczenia.
5. 你是哪国人？ Skąd jesteś? Cz.2 - tekst 你也是美国人吗? Pytanie i ćwiczenia do tekstu; Pytanie i ćwiczenia do tekstu; komentarz gramatyczny: rodzaje pytań i ćwiczenia z tworzenia pytań; gra w pamięć – nauka nowego słownictwa i przypomnienie przerobionego na zajęciach 1-4.
6. 你工作还是学习？ Uczysz się czy pracujesz? cz.1; Tekst你工作还是学习?; Pytania i ćwiczenia do tekstu; Komentarz gramatyczny: szyk zdania+ćwiczenia; Materiał z youtube: jak udawać, że potrafisz mówić po chińsku?;
7. 你在哪儿学习？ Gdzie się uczysz? cz.2; UPWR po chińsku oraz nazwy wybranych kierunków studiów; Konwersacje w oparciu o pytania: gdzie się uczysz? gdzie pracujesz?; Zadawanie pytań o pracę, o szkołę, o kierunek;
8. 你工作还是学习? Uczysz się czy pracujesz? cz.3; Kontynuacja tematu uczysz się czy pracujesz – teksty T.4.1;T.4.2;T.4.3;Ćwiczenia z konwersacji; Pisanie nowych znaków; Materiał z youtube o chińskim powitaniu/small talku;
9. 数字 Liczby; Liczenie – materiały z youtube; Liczenie – pokazywanie liczb na dłoni; Liczby większe 100, 1000, 10000 etc; Jaki dzisiaj jest dzień tygodnia? Dni tygodnia; 现在几点？ Która jest godzina? Która godzina? Nauka słownictwa potrzebnego do wyrażenia;
10. 我想给你们介绍一下。 Przedstawiam Ci mojego....; Tekst我想给你们介绍一下; Pytania i ćwiczenia do tekstu; Ćwiczenia ze słuchania; Zaimki osobowe, formy dzierżawcze; Ciekawostki o Chinach: materiał dokumentalny o Lele Tao – streamowanie w Chinach.
11. 我家Moja rodzina cz.1; Rodzina – materiał BBC o chińskiej rodzinie; Nauka nowego słownictwa wg prezentacji; klasyfikatory: co to jest klasyfikator i jak się go stosuje? Czy masz rodzeństwo? 你有兄弟姐妹吗; Zdania z 有/没有 na przykładzie rodziny.
12. 我家Moja rodzina cz.2; powtórka słownictwa z poprzednich zajęć; Ile masz lat? Mam xxx lat; Ile lat ma twój brat, siostra, kolega?; Tekst „Rodzinne zdjęcie” 3.1; Ćwiczenia do tekstu; kolokwium.

Kod przedmiotu	SJO>CHINA1-SI-3S-2
Nazwa przedmiotu	Język chiński A1
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Wiedza: Znajomość słownictwa bardzo podstawowego słownictwa związana z sytuacjami codziennymi.	

Biegłość wymagana na poziomie A1 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)

Umiejętności:

SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć znane słowa i bardzo podstawowe wyrażenia dotyczące jego osobiście, rodziny i bezpośredniego otoczenia, gdy tempo wypowiedzi jest wolne a wymowa wyraźna.

CZYTANIE - Student rozumie czytając znane nazwy, słowa i bardzo proste zdania z informacjami dotyczące życia codziennego oraz bardzo krótkie wiadomości mailowe, smsowe, internetowe.

MÓWIENIE – Student potrafi formułować proste pytania i odpowiedzi dotyczące najlepiej znanych mu tematów. Potrafi brać udział w wolno prowadzonej rozmowie z wieloma powtórzeniami. **PISANIE** Student potrafi napisać bardzo krótki mail i sms.

PISANIE – Student potrafi napisać krótką wypowiedź pisemną.

Kompetencje społeczne:

- Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności.
- Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie.

Kryteria oceniania

Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

1. 好久不见了。 Dawno się nie widzieliśmy; Tekst „好久不见了; Przypomnienie dni tygodnia oraz liczb; Nauka zwrotów grzecznościowych z tekstu; Omówienie zdania z orzeczeniem przymiotnikowym – 我很好; Określenia czasu - ich miejsce w zdaniu +ćwiczenia.
2. 打招呼 Pozdrawianie się; Tekst 2.1 oraz 2.2 wg materiałów własnych; Przysłówki stopnia; Ćwiczenia gramatyczne; Pytania typu A不A; Omówienie +ćwiczenia z przykładami; Pisanie znaków.
3. 中秋节。 Święto Środka Jesieni; Co to za święto? Jak Chińczycy obchodzą to święto? Krótkie przedstawienie tradycji świątecznych w Chinach; tekst – wizyta u nauczyciela – cz. 1 i 2; Nauka nowego słownictwa zw. z tekstem oraz świętem wg ppt; Pytania do tekstu oraz przypomnienie zapytania o wiek w odniesieniu do różnych grup wiekowych; Nauka wiersza „静夜思“ Li Bai.

4. 客人来了！Goście przyszli!; Powtórzenie słownictwa z poprzednich zajęć; Tekst pt.: „Zrobiło się późno”; Ćwiczenia utrwalające wyrażenia grzecznościowe oraz nowe słownictwo; Komentarz gramatyczny na temat często używanych partykuł.
5. 你住在哪儿？Gdzie mieszkasz? Tekst pt. 你住在哪儿？Gdzie mieszkasz?; Pytania do tekstu i konwersacje w oparciu o tekst; Jaki jest twój nr telefonu? Tworzenie własnej wizytówki; 都 – wszyscy, wszystko – komentarz gramatyczny; Ćwiczenia z gramatyki.
6. 我的城市。Moje miasto; Wprowadzenie nowego słownictwa wg prezentacji; Ćwiczenia z nowym słownictwem – zdania z 有/没有; Wprowadzenie zdania złożonego z因为; Co słycać w Chinach: materiały youtube na temat Social credit system w Chinach.
7. 问路 Pytanie o drogę; Kierunki – pytanie o drogę?; wprowadzenie nowego słownictwa zw. z kierunkami, przyimki; ćwiczenia na mapie; materiały z youtube dot. pytania o drogę; konstruowanie zdania z czasownikiem 见面 spotkać się.
8. 明天我们去哪儿？Gdzie jutro pójdziemy? – nowy tekst; pytania do tekstu i konwersacja; wprowadzenie komplementu kierunkowego prostego 来/去 ; konstrukcja 先...然后 ; powtórzenie pytania typu A不A;
9. 我们怎么去哪儿？Jak tam pojedziemy?; tekst; nowe słownictwo dot. środki komunikacji miejskiej; umawianie się z przyjaciółmi – tworzenie dialogów; ćwiczenia ze słuchu i gramatyki;
10. 爱好hobby cz.1 – przypomnienie słowa 爱好;komentarz gramatyczny dot. sposobu użycia; przypomnienie konstrukcji 对.....感兴趣 ; 有兴趣 ; zdania z czasownikiem modalnym 会; ćwiczenia z konwersacji; ćwiczenia z pisania dłuższego tekstu - praca w grupie;
11. 爱好hobby cz.2 składanie propozycji, ulubione zajęcia; literatura, muzyka, film – słownictwo, największe hobby – tekst +ćwiczenia; zdania z serią konstrukcji werbalnych; konstrukcja 不是....., 就是 ; zaimek 每 – omówienie i ćwiczenia; 咱们 vs. 我们 ; przysłówki 常i 常常 ; 一起 razem, wspólnie omówienie z przykładami.

Kod przedmiotu	SJO>CHINA1-SI-4S-3
Nazwa przedmiotu	Język chiński A1
Semestr	czwarty
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Wiedza: Znajomość słownictwa bardzo podstawowego słownictwa związana z sytuacjami codziennymi. Biegłość wymagana na poziomie A1 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System	

Opisu Kształcenia Językowego, 2003)

Umiejętności:

SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć znane słowa i bardzo podstawowe wyrażenia dotyczące jego osobiście, rodziny i bezpośredniego otoczenia, gdy tempo wypowiedzi jest wolne a wymowa wyraźna.

CZYTANIE - Student rozumie czytając znane nazwy, słowa i bardzo proste zdania z informacjami dotyczące życia codziennego oraz bardzo krótkie wiadomości mailowe, smsowe, internetowe.

MÓWIENIE – Student potrafi formułować proste pytania i odpowiedzi dotyczące najlepiej znanych mu tematów. Potrafi brać udział w wolno prowadzonej rozmowie z wieloma powtórzeniami. PISANIE Student potrafi napisać bardzo krótki mail i sms.

PISANIE – Student potrafi napisać krótką wypowiedź pisemną.

Kompetencje społeczne:

- Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności.
- Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie.

Kryteria oceniania

Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

1. Jakim jesteś zwierzęciem w chińskim zodiaku? Chiński zodiak – legenda o tym jak powstał chiński zodiak; 12 zwierząt chińskiego zodiaku – nowe słownictwo; Do jakiego znaku należysz? Krótkie charakterystyki zwierząt; Gra memo z obrazkami i znakami
2. 我的房间。Mój pokój – tekst. Wprowadzenie nowego słownictwa. Przypomnienie pojęcia klasyfikatora; partykuła aspektualna 着; omówienie modeli zdaniowych z tekstu; wyrażenia 里面/上。
3. 我的房间。Mój pokój cz.2; pogłębianie słownictwa z zakresu wyposażenia pokoju, ćwiczenia z nowym słownictwem; opowiadanie o swoim pokoju;
4. 你住在哪儿?cz.2; rozmowa o miejscu zamieszkania; podawanie numerów; podawanie adresu; przypomnienie pytania o nr telefonu; sposoby komunikacji; typu domów i ulic w Chinach na przykładach;
5. 日常行为 codzienne czynności; tekst; omówienie nowego słownictwa i konstrukcji gramatycznych jak

- 一边, 一边; pytania do tekstu; przypomnienie słownictwa dot. wyrażania godzin i czasu;
6. Mój dzień cz.1- tekst o życiu salaryman; wprowadzenie nowego słownictwa; rozmowa wokół tekstu; zdanie z sekwencją czasowników; komplement stopnia; ćwiczenia gramatyczne z komplementem stopnia; przysłówki stopnia „更“ i „最”.
7. Mój dzień cz.1; tekst o przebiegu dnia codziennego; nowe słownictwo i omówienie wyrażen i konstrukcji gramatycznych; ćwiczenia z以后 potem; opisz swój dzień – ćwiczenia mowy i pisania; ćwiczenia gramatyczne z komplementem sposobu; 或者 lub/albo;
8. 你喜欢吃什么? Co lubisz jeść?; Jedzenie – nowe słownictwo jedzenie i napoje- ppt1,2,3; Co lubisz jeść? Co najbardziej lubisz jeść?你喜欢吃什么? 你最喜欢吃什么Odpowiadamy na pytanie; Ćwiczenia pisemne; materiał BBC o jedzeniu w Chinach.
9. 吃饭吧! Zjedźmy coś! Powtórka z poprzednich zajęć; Co jesz na śniadanie? Wprowadzenie nowego słownictwa; Zamawianie jedzenia w restauracji – materiały z youtube; Nauka dań z karty; Zamawianie jedzenia- konwersacje.
10. 人物描写Opisywanie osoby; części ciała, cechy fizyczne, cechy charakteru; gra memo z nowym słownictwem
11. Pogoda – rozmowa o pogodzie; prognoza pogody, klimat; pory roku; klęski żywiołowe; data – sposób podawania daty po chińsku;

Kod przedmiotu	SJO>CHINA2-SI-3S-2
Nazwa przedmiotu	Język chiński A2
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	2

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Wiedza:

Znajomość słownictwa bardzo podstawowego słownictwa związana z sytuacjami codziennymi.

Biegłość wymagana na poziomie A1 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)

Umiejętności:

SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć znane słowa i bardzo podstawowe wyrażenia dotyczące jego osobiście, rodziny i bezpośredniego otoczenia, gdy tempo wypowiedzi jest wolne a wymowa wyraźna.

CZYTANIE - Student rozumie czytając znane nazwy, słowa i bardzo proste zdania z informacjami dotyczące życia codziennego oraz bardzo krótkie wiadomości mailowe, smsowe, internetowe.

MÓWIENIE – Student potrafi formułować proste pytania i odpowiedzi dotyczące najlepiej znanych mu tematów. Potrafi brać udział w wolno prowadzonej rozmowie z wieloma powtórzeniami. PISANIE Student potrafi napisać bardzo krótki mail i sms.

<p>PISANIE – Student potrafi napisać krótką wypowiedź pisemną.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
<p>Kryteria oceniania</p>	<p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p>
<p>Treści programowe - wykłady</p>	
<p>Treści programowe - ćwiczenia</p>	
<ol style="list-style-type: none"> 1. 好久不见了。 Dawno się nie widzieliśmy; Tekst „好久不见了”; Przypomnienie dni tygodnia oraz liczb; Nauka zwrotów grzecznościowych z tekstu; Omówienie zdania z orzeczeniem przymiotnikowym – 我很好; Określenia czasu - ich miejsce w zdaniu +ćwiczenia. 2. 打招呼 Pozdrawianie się; Tekst 2.1 oraz 2.2 wg materiałów własnych; Przysłówki stopnia; Ćwiczenia gramatyczne; Pytania typu A不A; Omówienie +ćwiczenia z przykładami; Pisanie znaków. 3. 中秋节。 Święto Środka Jesieni; Co to za święto? Jak Chińczycy obchodzą to święto? Krótkie przedstawienie tradycji świątecznych w Chinach; tekst – wizyta u nauczyciela – cz. 1 i 2; Nauka nowego słownictwa zw. z tekstem oraz świętem wg ppt; Pytania do tekstu oraz przypomnienie zapytania o wiek w odniesieniu do różnych grup wiekowych; Nauka wiersza „静夜思“ Li Bai. 4. 客人来了！ Goście przyszli!; Powtórzenie słownictwa z poprzednich zajęć; Tekst pt.: „Zrobiło się późno”; Ćwiczenia utrwalające wyrażenia grzecznościowe oraz nowe słownictwo; Komentarz gramatyczny na temat często używanych partykuł. 5. 你住在哪儿？ Gdzie mieszkasz? Tekst pt. 你住在哪儿？ Gdzie mieszkasz?; Pytania do tekstu i konwersacje w oparciu o tekst; Jaki jest twój nr telefonu? Tworzenie własnej wizytówki; 都 – wszyscy, wszystko – komentarz gramatyczny; Ćwiczenia z gramatyki. 6. 我的城市。 Moje miasto; Wprowadzenie nowego słownictwa wg prezentacji; Ćwiczenia z nowym słownictwem – zdania z 有/没有; Wprowadzenie zdania złożonego z因为; Co słysząc w Chinach: materiały youtube na temat Social credit system w Chinach. 	

7. 问路 Pytanie o drogę; Kierunki – pytanie o drogę?; wprowadzenie nowego słownictwa zw. z kierunkami, przyimki; ćwiczenia na mapie; materiały z youtube dot. pytania o drogę; konstruowanie zdania z czasownikiem 见面 spotkać się.
8. 明天我们去哪儿? Gdzie jutro pójdziemy? – nowy tekst; pytania do tekstu i konwersacja; wprowadzenie komplementu kierunkowego prostego 来/去 ; konstrukcja 先...然后 ; powtórzenie pytania typu A不A;
9. 我们怎么去哪儿? Jak tam pojedziemy?; tekst; nowe słownictwo dot. środki komunikacji miejskiej; umawianie się z przyjaciółmi – tworzenie dialogów; ćwiczenia ze słuchu i gramatyki;
10. 爱好hobby cz.1 – przypomnienie słowa 爱好;komentarz gramatyczny dot. sposobu użycia; przypomnienie konstrukcji 对.....感兴趣 ; 有兴趣 ; zdania z czasownikiem modalnym 会; ćwiczenia z konwersacji; ćwiczenia z pisania dłuższego tekstu - praca w grupie;
11. 爱好hobby cz.2 składanie propozycji, ulubione zajęcia; literatura, muzyka, film – słownictwo, największe hobby – tekst +ćwiczenia; zdania z serią konstrukcji werbalnych; konstrukcja 不是....., 就是 ; zaimek 每 – omówienie i ćwiczenia; 咱们 vs. 我们 ; przysłówki 常i 常常 ; 一起 razem, wspólnie omówienie z przykładami.

Kod przedmiotu	SJO>FRAA1-SI-2S-1
Nazwa przedmiotu	Język francuski A1
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <p>Znajomość słownictwa bardzo podstawowego słownictwa związana z sytuacjami codziennymi.</p> <p>Biegłość wymagana na poziomie A1 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć znane słowa i bardzo podstawowe wyrażenia dotyczące jego osobiście, rodziny i bezpośredniego otoczenia, gdy tempo wypowiedzi jest wolne a wymowa wyraźna.</p> <p>CZYTANIE - Student rozumie czytając znane nazwy, słowa i bardzo proste zdania z informacjami dotyczące życia codziennego oraz bardzo krótkie wiadomości mailowe , smsowe, internetowe.</p> <p>MÓWIENIE – Student potrafi formułować proste pytania i odpowiedzi dotyczące najlepiej znanych mu tematów. Potrafi brać udział w wolno prowadzonej rozmowie z wieloma powtórzeniami. PISANIE Student potrafi napisać bardzo krótki mail i sms.</p> <p>PISANIE – Student potrafi napisać krótką wypowiedź pisemną.</p>	

<p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
Kryteria oceniania	<p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p>
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Przedstawianie się/poznanie się/ nawiązywanie kontaktów / kierunki studiów/podstawowe struktury gramatyczne – budowa zdania 2. Dane osobowe/opis miejsca zamieszkania – przypadki, liczebniki, zaimek dzierżawczy, zaimek osobowy 3. Moja rodzina – odmiana wybranych czasowników w czasie teraźniejszym 4. Posiłki- produkty spożywcze/ zakupy/ceny - przeczenia, odmiana czasowników nieregularnych, 5. Moje mieszkanie / wyposażenie mieszkania/ ogłoszenia o mieszkaniu – liczebniki do miliona, przysłówki miejsca, przymiotnik 6. Życie codzienne/ aktywności /zamiłowania/dni tygodnia/ pory dnia/czas zegarowy – czasowniki rozdzielnie złożone 7. Mój dzień na uczelni- przyimki, czasowniki zwrotne, pozycja czasownika w zdaniu 8. Czas wolny - aktywności, opisywanie pogody i miejsca, wyrażanie aprobaty i negacji 9. Nazwy krajów/ kontynentów/ kierunki świata, opis celu podróży, rekomendacje, biura podróży, odmiana czasowników nieregularnych 10. Kolokwium 11. Miasto i plan miasta, tryb rozkazujący 12. Opisywanie zdarzeń z przeszłości - czas przeszły Passé composé– czasowniki regularne/nieregularne/czasowniki posiłkowe avoir i être 	
Kod przedmiotu	SJO>FRAA2-SI-3S-2

Nazwa przedmiotu	Język francuski A2
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza: Znajomość słownictwa związana z życiem codziennym, umiejętność porozumiewania się w rutynowych prostych sytuacjach komunikacyjnych oraz umiejętność opisywania swojego pochodzenia, otoczenia i swoich potrzeb dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie A2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć wyrażenia i najczęściej używane słowa związane ze sprawami dla niego ważnymi oraz główny sens krótkich prostych komunikatów.</p> <p>CZYTANIE - Student umie przeczytać krótkie, proste teksty i znaleźć w nich konkretne informacje dotyczące życia codziennego.</p> <p>MÓWIENIE – Student potrafi brać udział w zwykłej, typowej rozmowie wymagającej bezpośredniej wymiany informacji na znane mu tematy. Potrafi posłużyć się ciągiem zdań, w celu przekazania krótkiej informacji.</p> <p>PISANIE Student potrafi sporządzić krótkie i proste notatki lub wiadomości oraz prosty list.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
Kryteria oceniania	<p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p>
Treści programowe - wykłady	

Treści programowe - ćwiczenia	
Jednostka 8-14 (podręcznik Alter Ego 1, A1.2)	
1.	Praca/zawody/ – tworzenie form żeńskich rzeczowników różnych zawodów, czas przeszły Imparfait
2.	Giełda pracy i praktyk/ogłoszenia o pracy , równoważniki zdań
3.	Przebieg dnia/rezerwacja hotelu/terminów spotkania/miejsca w lokalu- czasowniki modalne,
4.	Orientacja w mieście/środki komunikacji/pytanie o drogę/udzielanie informacji- przyimki miejsca
5.	Wizyta u lekarza/ części ciała/choroby/ wskazówki i rady jak dbać o zdrowie – zaimki dzierżawcze
6.	Usługi/ogłoszenie o usługach – przyimki czasowe, tryb przypuszczający Conditionnel présent
7.	Pisanie maili i krótkie rozmowy telefoniczne: klient-usługa- wybrane czasowniki złożone i modalne
8.	Zakupy/ubrania/moda /części garderoby/ wyrażanie zadowolenia i niezadowolenia - zaimek osobowe w celowniku/zaimki wskazujące
9.	Wielkie aglomeracje– przymiotniki i stopniowanie przymiotników i przysłówków
10.	Święta/dni wolne/formułowanie życzeń/miesiące/ pory roku i daty/ - liczebniki porządkowe

Kod przedmiotu	SJO>FRAA2-SI-4S-3
Nazwa przedmiotu	Język francuski A2
Semestr	czwarty
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <p>Znajomość słownictwa związana z życiem codziennym, umiejętność porozumiewania się w rutynowych prostych sytuacjach komunikacyjnych oraz umiejętność opisywania swojego pochodzenia, otoczenia i swoich potrzeb dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie A2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć wyrażenia i najczęściej używane słowa związane ze sprawami dla niego ważnymi oraz główny sens krótkich prostych komunikatów.</p> <p>CZYTANIE - Student umie przeczytać krótkie, proste teksty i znaleźć w nich konkretne informacje dotyczące życia codziennego.</p> <p>MÓWIENIE – Student potrafi brać udział w zwykłej , typowej rozmowie wymagającej bezpośredniej wymiany informacji na znane mu tematy. Potrafi posłużyć się ciągiem zdań, w celu przekazania krótkiej informacji.</p> <p>PISANIE Student potrafi sporządzić krótkie i proste notatki lub wiadomości oraz prosty list.</p>	

<p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
Kryteria oceniania	<p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p>
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Powtórzenie materiału z poprzedniego semestru, konwersacje na aktualne tematy 2. Dzień powszedni/ życie rodzinne/ mieszkanie – okoliczniki miejsca 3. Opowiadanie o przeszłości, czasy Imparfait i Passé Composé 4. Sport i fitness/ – czasowniki zwrotne, rekcja czasowników 5. Weekend/kalendarz imprez/aktywności 6. Przedmioty – opis i używanie/ rozmowy o zakupach 7. Zamiłowania/hobby/ zainteresowania - stopniowanie przymiotników 8. Opisywanie osób, przedmiotów i sytuacji – zdania porównawcze 9. Komunikacja, prasa, media społecznościowe 10. Ekologia i środowisko 11. Studia i uczelnie 	

Kod przedmiotu	SJO>FRAB1-SI-3S-2
Nazwa przedmiotu	Język francuski B1
Semestr	trzeci

Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
Kryteria oceniania	<p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p>
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
Kod przedmiotu	SJO>FRAB1-SI-4S-3

Nazwa przedmiotu	Język francuski B1
Semestr	czwarty
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
Kryteria oceniania	<p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p>
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	

1. Znajomi i przyjaciele w środowisku prywatnym i zawodowym
2. Zlecenia – przyjmowanie i odmawianie , powtórzenie zdań względnych na przykładnie opisywania osób i sytuacji, N-deklinacja
3. Świat wirtualny / dyskusja o mediach
4. Planowanie pracy/agenda
5. Konsument w świecie reklamy - powtórzenie spójników złożonych
6. Wady i reklamacje produktów
7. Gerondif -imiestów czasu teraźniejszego
8. Działanie zespołowe/ formułowanie przypuszczeń, planów i obietnic - czas przyszły Futur Simple
9. Organizacje, zaangażowanie społeczne
10. Moje otoczenie (wieś i miasto) – powtórzenie rekcji czasownika i przymiotnika

Kod przedmiotu	SJO>FRAB2-SI-5S-4E
Nazwa przedmiotu	Język francuski B2
Semestr	piąty
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <p>Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003).</p> <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane</p> <p>CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat</p> <p>MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem</p> <p>PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
Kryteria oceniania	Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie

	Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).
--	--

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

<ol style="list-style-type: none"> 1. Relacje międzyludzkie we współczesnym świecie – powtórzenie zdań złożonych 2. Trendy w odżywianiu – kuchnie świata, preferencje żywieniowe, zdrowe i niezdrowe produkty – wielorakie użycie czasowników modalnych, powtórzenie trybów przypuszczających 3. Moje studia na uniwersytecie - powtórzenie czasów przeszłych, przymiotnika (deklinacja, porównania) 4. Wyjazdy i staże zagraniczne – powtórzenie przymków i rekcji czasownika i przymiotnika 5. Testy sprawdzające umiejętność czytania ze zrozumieniem – przygotowanie do egzaminu 6. Testy sprawdzające wiedzę gramatyczną – przygotowanie do egzaminu 7. Trening umiejętności komunikacyjnych – przygotowanie do egzaminu

Kod przedmiotu	SJO>HISA1-SI-2S-1
Nazwa przedmiotu	Język hiszpański A1
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	2

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji
--

<p>Wiedza:</p> <p>Znajomość słownictwa bardzo podstawowego słownictwa związana z sytuacjami codziennymi.</p> <p>Biegłość wymagana na poziomie A1 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć znane słowa i bardzo podstawowe wyrażenia dotyczące jego osobiście, rodziny</p>

<p>i bezpośredniego otoczenia, gdy tempo wypowiedzi jest wolne , a wymowa wyraźna.</p> <p>CZYTANIE - Student rozumie czytając znane nazwy, słowa i bardzo proste zdania z informacjami dotyczące życia codziennego oraz bardzo krótkie informacje internetowe.</p> <p>MÓWIENIE – Student potrafi formułować proste pytania i odpowiedzi dotyczące najlepiej znanych mu tematów. Potrafi brać udział w wolno prowadzonej rozmowie z wieloma powtórzeniami.</p> <p>PISANIE Student potrafi napisać krótką wypowiedź pisemną.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
Kryteria oceniania	<p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p>
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Przedstawianie się; podstawowe informacje o sobie; narodowości; liczebniki 1-100; wymowa języka hiszpańskiego: ćwiczenia fonetyczne i słuchowe. Powitania i pożegnania. Pytanie 'que tal' i odpowiedzi. 2. Zaimki pytające, 'como', 'que', 'donde'; odpowiedzi na pytania, odmiana czasowników regularnych w czasie teraźniejszym 3 koniugacji. Podstawowe zawody-pytanie o zawód. 3. Rodzajnik określony i nieokreślony, tworzenie liczby mnogiej i pojedynczej, uzgodnienia rodzaju między rzeczownikiem, a przymiotnikiem; kolory; proste opisy cech charakteru, narodowości, zawód 4. Odmiana czasowników w czasie teraźniejszym liczba pojedyncza(lista 40 czasowników). 5. Kolokwium. Czasownik GUSTAR oraz INTERESAR – gramatyczne aspekty odmiany; temat czas wolny. 6. Temat: podróże i wakacje. Słownictwo związane z transportem; czasownik IR: odmiana i przyimki. 7. Opisywanie form spędzania wakacji na podstawie fotografii, ogłoszenia biur podróży, wybór oferty wakacyjnej, ćwiczenia konwersacyjne. Dni tygodnia, miesiące, liczebniki. 8. Powtórzenie wiadomości: Ir, transport, dni tygodnia, miesiące, pory roku, liczebniki, Gustar/interesar i odmiany; wyrażanie upodobań; tłumaczenie zdań związanych z tematem wakacje i podróże. Zadawanie pytań w celu uzyskania informacji podczas podróży. 9. Podróże, wakacje. Nazwy atrakcji turystycznych. Nazwy geograficzne. Konstrukcja IR+ infinitivo; mówienie o 	

przyszłości.

10. Temat: codzienna rutyna. Czasowniki zwrotne. Opis czynności życia codziennego.

11. Opis dnia, godziny, pytania o godzinę i datę; czasowniki zwrotne.

12. Rodzina-nazwy członków rodziny, wypowiedz nt. Własnej rodziny, rodzaj męski i żeński, liczba mnoga. Hiszpańska rodzina królewska. Pytanie o wiek.

13. Estar+gerundio. Opis zwyczajów i czynności wykonywanych w danej chwili.

Kod przedmiotu	SJO>HISA2-SI-3S-2
Nazwa przedmiotu	Język hiszpański A2
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Wiedza: Znajomość bardzo podstawowego słownictwa związanego z sytuacjami codziennymi. Biegłość wymagana na poziomie A2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003) Umiejętności: SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć znane słowa i bardzo podstawowe wyrażenia dotyczące jego osobiście, rodziny i bezpośredniego otoczenia, gdy tempo wypowiedzi jest wolne, a wymowa wyraźna. CZYTANIE - Student rozumie czytając znane nazwy, słowa i bardzo proste zdania z informacjami dotyczące życia codziennego oraz bardzo krótkie informacje internetowe. MÓWIENIE – Student potrafi formułować proste pytania i odpowiedzi dotyczące najlepiej znanych mu tematów. Potrafi brać udział w wolno prowadzonej rozmowie z wieloma powtórzeniami. PISANIE Student potrafi napisać krótką wypowiedź pisemną. Kompetencje społeczne: • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie.	
Kryteria oceniania	Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).

	Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<p>1. Słownictwo: rodzina, podróże, transport, kolory, narodowości, podstawowe opisy, zaimki pytające, opis dnia codziennego.</p> <p>2. Zdrowy tryb życia. Dobre i złe nawyki. Przysłowki: muy, mucho, poco, demasiado, bastante i ich odmiany. Zdania twierdzące i przeczące. Budowanie wypowiedzi o własnym trybie życia.</p> <p>3. Konstrukcja 'tener + que +infinitivo w odniesieniu do trybu życia. Ćwiczenia konwersacyjne, udzielanie rad dotyczących zdrowego trybu życia. Określanie częstotliwości: czasami, rzadko, nigdy, raz na tydzień itp.</p> <p>4.Odmiany 3 koniugacji AR, ER i IR. Czasowniki nieregularne: praca z listą czasowników nieregularnych, odmiany wg typów: 1. e-ie, 2. e-i, 3. o-ue *u-ue, 4. 1 osoba nieregularna, 5. nieregularność mieszana, 6. czasowniki nieregularne.</p> <p>5. Opis czynności- ćwiczenie czasu teraźniejszego Presente wraz z konstrukcją Estar+gerundio i odmianą regularną i nieregularną.</p> <p>6. Czasownik SER, ESTAR, TENER, HABER. Opis lokalizacji, Różnice gramatyczne. Opis domu, mieszkania, miasta. Nazwy pomieszczeń oraz instytucji usytuowanych w mieście (sklepy, szkoła, park, ulica, itp)</p> <p>7.Opis domu. 'Comunidades autonomas de Espana' oraz „Geografia de Espana”. Słownictwo związane z geografią i kulturą.</p> <p>8.Święta Bożego Narodzenia-słownictwo i filmy kulturoznawcze. Poznawanie świątecznych zwyczajów Hiszpanów oraz słownictwa związanego z tradycyjnymi obchodami.</p> <p>9. Pogoda-opis pogody, zwroty dotyczące pogody z czasownikiem 'hace' es' 'esta'. Opis pór roku. El clima en Espana.</p> <p>10. Zakupy, Nazwy sklepów. Nazwy produktów: jedzenie, odzież, artykuły papiernicze, kosmetyki. Dialogi w sklepie. Formy grzecznościowe.</p> <p>11. Ćwiczenia leksykalne, robienie zakupów. Porównania czasowników, przymiotników oraz rzeczowników. Ćwiczenia gramatyczne. Zwierzęta-materiał leksykalny, porównywanie zwierząt.</p>	

Kod przedmiotu	SJO>HISA2-SI-4S-3
Nazwa przedmiotu	Język hiszpański A2
Semestr	czwarty
Liczba punktów ECTS	1

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <p>Znajomość bardzo podstawowego słownictwa związanego z sytuacjami codziennymi.</p> <p>Biegłość wymagana na poziomie A2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć znane słowa i bardzo podstawowe wyrażenia dotyczące jego osobiście, rodziny i bezpośredniego otoczenia, gdy tempo wypowiedzi jest wolne, a wymowa wyraźna.</p> <p>CZYTANIE - Student rozumie czytając znane nazwy, słowa i bardzo proste zdania z informacjami dotyczące życia codziennego oraz bardzo krótkie informacje internetowe.</p> <p>MÓWIENIE – Student potrafi formułować proste pytania i odpowiedzi dotyczące najlepiej znanych mu tematów. Potrafi brać udział w wolno prowadzonej rozmowie z wieloma powtórzeniami.</p> <p>PISANIE Student potrafi napisać krótką wypowiedź pisemną.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
Kryteria oceniania	<p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p>
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Czas preterito perfecto'; czasowniki regularne i nieregularne i ich odmiany. Określenia czasowe używane z czasem preterito perfecto. 2. Indefinido. Czasowniki regularne, określenia czasowe. Ayer, anteayer, la semana pasada, hace... etc. 3. Czas indefinido. Czasowniki regularne i nieregularne. Tabele odmian. 4. Biografie. Zapoznanie się ze słownictwem typowym dla biografii: czasowniki urodzić się, umrzeć, itp. Daty-liczebniki 1000-... 	

5.	Porównanie czasu indefinido i preterito perfecto
6.	Imperfecto. Odmiany, wypowiedź na temat dzieciństwa.
7.	Imperfecto- opis zwyczajów z przeszłości. Zestawienie z czasem teraźniejszym. Ahora trabajo, antes... Zestawienie z czasem indefinido oraz preterito perfecto.
8.	Praca, zawody.

Kod przedmiotu	SJO>HISB2-SI-5S-4E
Nazwa przedmiotu	Język hiszpański B2
Semestr	piąty
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
Kryteria oceniania	<p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%).</p>

	(Sumuje się do 100%).
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Czas futuro simple y futuro compuesto. 2. I i II typ zdań warunkowych. Czas condicional. 3. Imperativo i subjuntivo. 4. Mowa zależna. 5. Geografia, ekonomia, zwyczaje-Hiszpania. 6. Formy korespondencji (zaproszenia, petycje, gratulacje). 7. Komunikacja i media. 8. Kultura i sztuka 	

Kod przedmiotu	SJO>N-NIEA1-SI-2S-1
Nazwa przedmiotu	Język niemiecki A1
Semestr	
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <p>Znajomość słownictwa bardzo podstawowego słownictwa związana z sytuacjami codziennymi.</p> <p>Biegłość wymagana na poziomie A1 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć znane słowa i bardzo podstawowe wyrażenia dotyczące jego osobiście, rodziny i bezpośredniego otoczenia, gdy tempo wypowiedzi jest wolne a wymowa wyraźna.</p> <p>CZYTANIE - Student rozumie czytając znane nazwy, słowa i bardzo proste zdania z informacjami dotyczące życia codziennego oraz bardzo krótkie wiadomości mailowe, smsowe, internetowe.</p> <p>MÓWIENIE – Student potrafi formułować proste pytania i odpowiedzi dotyczące najlepiej znanych mu tematów. Potrafi brać udział w wolno prowadzonej rozmowie z wieloma powtórzeniami. PISANIE Student potrafi napisać bardzo krótki</p>	

<p>mail i sms.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
Kryteria oceniania	<p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p>
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	

Kod przedmiotu	SJO>N-NIEA2-SI-4S-3
Nazwa przedmiotu	Język niemiecki A2
Semestr	
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <p>Znajomość słownictwa związana z życiem codziennym, umiejętność porozumiewania się w rutynowych prostych sytuacjach komunikacyjnych oraz umiejętność opisywania swojego pochodzenia, otoczenia i swoich potrzeb dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie A2 (CEFR – Common European</p>	

<p>Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć wyrażenia i najczęściej używane słowa związane ze sprawami dla niego ważnymi oraz główny sens krótkich prostych komunikatów.</p> <p>CZYTANIE - Student umie przeczytać krótkie, proste teksty i znaleźć w nich konkretne informacje dotyczące życia codziennego.</p> <p>MÓWIENIE – Student potrafi brać udział w zwykłej, typowej rozmowie wymagającej bezpośredniej wymiany informacji na znane mu tematy. Potrafi posłużyć się ciągiem zdań, w celu przekazania krótkiej informacji.</p> <p>PISANIE Student potrafi sporządzić krótkie i proste notatki lub wiadomości oraz prosty list.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
Kryteria oceniania	<p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p>
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	

Kod przedmiotu	SJO>N-NIEB1-SI-2S-1
Nazwa przedmiotu	Język niemiecki B1
Semestr	
Liczba punktów ECTS	1

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003).</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
Kryteria oceniania	<p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p>
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Przedstawianie się/poznanie się/ nawiązywanie kontaktów / kierunki studiów/, powtórzenie struktur gramatycznych 2. Szczęście w życiu codziennym- odmiana czasowników w czasie Präteritum 3. Informowanie o zdarzeniach z przeszłości – spójniki als/wenn 4. Doniesienia prasowe- czas Plusquamperfekt , spójniki złożone 5. Spędzanie wolnego czasu - spójniki obwohl , trotzdem, weil, deshalb 6. Filmy kinowe, telewizyjne i dostępne w internecie – zaimki względne 	

7. Spotkania – przyjmowanie i odrzucanie zaproszeń - forma opisowa trybu przypuszczającego (würde+ bezokolicznik), tryb przypuszczający Konjunktiv II + czasowniki modalne w Konjunktiv II , czasownik lassen
9. Cechy przedmiotów i osób – zdania względne
10. Zdrowy styl życia – strona bierna czasu teraźniejszego , czasów przeszłych oraz z czasownikami modalnymi
11. Stres – sposoby na radzenie sobie ze stresem , zastosowanie 2 przypadku(Genitiv) z rodzajnikiem określonym i nieokreślonym
12. Wizyta u lekarza – dyskusje na forach społecznościowych na temat zdrowia, tryb rozkazujący

Kod przedmiotu	SJO>N-NIEB1-SI-3S-2
Nazwa przedmiotu	Język niemiecki B1
Semestr	
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <p>Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003).</p> <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane</p> <p>CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat</p> <p>MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem</p> <p>PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
Kryteria oceniania	Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).

	Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Wypowiedzi związane z ostatnimi wydarzeniami 2. Nauka i rola języków obcych – zdania nierzeczywiste ze spójnikiem „ wenn” 3. Uprzejma reakcja na odmowę i nieporozumienia – zastosowanie przyimka „wegen” 4. Rynek pracy- ogłoszenia o pracy, zawody, obowiązki zawodowe, oczekiwania zawodowe, zdania bezokolicznikowe 5. Aplikacja, życiorys, rozmowa kwalifikacyjna – przyimki : während, außerhalb, innerhalb + G 6. Usługi – umiejętności i kompetencje zawodowe – konstrukcja es gibt/ es ist 7. Doradztwo zawodowe, rozwiązywanie problemów w życiu zawodowym- zdania celowe: um... zu, damit 8. Pisanie skarg , zażaleń i odwołań- konstrukcje bezokolicznikowe statt/ohne.... zu + Infinitiv <ol style="list-style-type: none"> 11. Rynek mieszkaniowy (ogłoszenia/ rozmowy/podpisywanie umowy) - spójniki wieloczłonowe 12. Mieszkanie w akademiku/wynajmowanie mieszkania – tryb przypuszczający czasu zaprzeszczonego 13. Reakcja na krytykę/rozwiązywanie konfliktów - reakcja czasowników, przyimek ‘trotz’ 	

Kod przedmiotu	SJO>N-NIEB1-SI-4S-3
Nazwa przedmiotu	Język niemiecki B1
Semestr	
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <p>Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003).</p> <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane</p>	

CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat
MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem

PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną.

Kompetencje społeczne:

- Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności.
- Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie.

Kryteria oceniania

Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

1. Wypowiedzi związane z ostatnimi wydarzeniami
2. Znajomi i przyjaciele w środowisku prywatnym i zawodowym – spójniki: „falls , je... desto/umso”
3. Zlecenia – przyjmowanie i odmawianie , powtórzenie zdań względnych na przykładnie opisywania osób i sytuacji, N-deklinacja
4. Świat wirtualny / dyskusja o mediach – spójniki : während, nachdem, bevor, als
5. Planowanie pracy/agenda
6. Konsument w świecie reklamy - powtórzenie spójników złożonych
7. Wady i reklamacje produktów - zdania względne rozbudowane o konstrukcje z: „ wo , was”
8. Crowdsourcing – imiesłów czasu teraźniejszego
9. Działanie zespołowe/ formułowanie przypuszczeń, planów i obietnic - czas przyszły Futur I , spójniki weil, da i denn
10. Organizacje, zaangażowanie społeczne – spójniki seit/ seitdem/bis/indem/ohne dass, ohne zu, przyimek außer + Dativ
11. Moje otoczenie (wieś i miasto) – powtórzenie reakcji czasownika i przymiotnika

Kod przedmiotu

SJO>N-NIEB2-SI-5S-4E

Nazwa przedmiotu	Język niemiecki B2
Semestr	
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003).</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w języku obcym w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
Kryteria oceniania	<p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p>
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	

1. Relacje międzyludzkie we współczesnym świecie – powtórzenie zdań złożonych
2. Trendy w odżywianiu – kuchnie świata, preferencje żywieniowe, zdrowe i niezdrowe produkty – wielorakie użycie czasowników modalnych, powtórzenie trybów przypuszczających
3. Moje studia na uniwersytecie - powtórzenie czasów przeszłych, przymiotnika (deklinacja, porównania)
4. Wyjazdy i staże zagraniczne – powtórzenie przymiotników i rekcji czasownika i przymiotnika
5. Testy sprawdzające umiejętność czytania ze zrozumieniem – przygotowanie do egzaminu
6. Testy sprawdzające wiedzę gramatyczną – przygotowanie do egzaminu
7. Trening umiejętności komunikacyjnych – przygotowanie do egzaminu

Kod przedmiotu	SJO>R-ROSA1-SI-2S-1
Nazwa przedmiotu	Język rosyjski A1
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <p>Znajomość słownictwa bardzo podstawowego słownictwa związana z sytuacjami codziennymi.</p> <p>Biegłość wymagana na poziomie A1 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć znane słowa i bardzo podstawowe wyrażenia dotyczące jego osobiście, rodziny i bezpośredniego otoczenia, gdy tempo wypowiedzi jest wolne a wymowa wyraźna.</p> <p>CZYTANIE - Student rozumie czytając znane nazwy, słowa i bardzo proste zdania z informacjami dotyczące życia codziennego oraz bardzo krótkie wiadomości mailowe, smsowe, internetowe.</p> <p>MÓWIENIE – Student potrafi formułować proste pytania i odpowiedzi dotyczące najlepiej znanych mu tematów. Potrafi brać udział w wolno prowadzonej rozmowie z wieloma powtórzeniami.</p> <p>PISANIE Student potrafi napisać bardzo krótki mail i sms.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
Kryteria oceniania	Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez

	<p>studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p>
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Zapoznanie z Rosją. Zapoznanie studentów z regulaminem kursu i sylabusem zajęć – przedstawianie się/poznawanie się/ nawiązywanie kontaktów / kierunki studiów 2. Alfabet rosyjski/ Zapisywanie liter 3.Fonetyka: intonacja zdania twierdzącego i pytającego/ wymowa samogłosek akcentowanych 4.Przedstawienie siebie /dane osobowe – zaimek dzierżawczy, zaimek osobowy 5.Opis rodziny/ określenie członków rodziny/ przedstawianie rodziny 6.Zainteresowania/ zwrot : что тебя интересует i nazwy zainteresowań/ proste opisywanie swoich zainteresowań oraz zainteresowań przyjaciół 7.Odmiana czasowników: читать и жить/ – odmiana wybranych czasowników w czasie teraźniejszym 8.Kraje i Narody Europy/ nazwy wybranych krajów i narodowości europejskich/ określenie narodowości, pochodzenia, miejsca 9.Pytanie o miejsce i kierunek: где? и куда?/ określenie miejsca i kierunku wyjazdu/ czasownik ехать и поехать w czasie teraźniejszym 10.Liczebniki 1-100/ zwroty сколько кому лет?/określenie wieku i różnicy wieku/ połączenie liczebników 1, 2-4,5 (i powyżej) z rzeczownikiem год, года, лет 11. Wygląd/ opisywanie wyglądu zewnętrznego/ określenie wzrostu/ udzielenie i uzyskanie informacji 12.Patronimikum/ czytanie (odnajdywanie informacji zgodnej/ niezgodnej z treścią)/ udzielenie odpowiedzi na pytanie 	

Kod przedmiotu	SJO>R-ROSA2-SI-3S-2
Nazwa przedmiotu	Język rosyjski A2
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	

<p>Wiedza: Znajomość słownictwa związana z życiem codziennym, umiejętność porozumiewania się w rutynowych prostych sytuacjach komunikacyjnych oraz umiejętność opisywania swojego pochodzenia, otoczenia i swoich potrzeb dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie A2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć wyrażenia i najczęściej używane słowa związane ze sprawami dla niego ważnymi oraz główny sens krótkich prostych komunikatów. CZYTANIE - Student umie przeczytać krótkie, proste teksty i znaleźć w nich konkretne informacje dotyczące życia codziennego. MÓWIENIE – Student potrafi brać udział w zwykłej, typowej rozmowie wymagającej bezpośredniej wymiany informacji na znane mu tematy. Potrafi posłużyć się ciągiem zdań, w celu przekazania krótkiej informacji. PISANIE Student potrafi sporządzić krótkie i proste notatki lub wiadomości oraz prosty list.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
Kryteria oceniania	<p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p>
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Podróż do Rosji/ poznajemy czas przyszły / wyrażanie powinności/ konstrukcja мне/ ему нужно 2. Nazwy dni tygodnia/ mówienia o planach na najbliższy tydzień z uwzględnieniem nazw dni tygodnia 3. Opis mieszkania (rozkładu pomieszczeń)/poznajemy nazwy pomieszczeń i mebli/ opisywanie rozkładu pomieszczeń i mebli/ przyimki służące do określenia położenia (с /слева/ справ от /в /на) 4. Opis pokoju / deklinacja rzeczowników w połączeniu z przyimkiem в /на/ odmiana czasowników (находиться/ стоять/ висеть) 	

5. Powtórzenie słownictwa i konstrukcji związanych z opisem pokoju/ fonetyka: intonacja/ mówienie (opis ilustracji)/ Słuchanie (wielokrotny wybór)/ udzielenie odpowiedzi
6. Opis drogi (środki transportu)/ przyimki wskazujące kierunek i miejsce w połączeniach z rzeczownikiem/ pytanie o drogę i udzielenie informacji
7. Określenie miejsca kierunku (сюда/ туда/ здесь/ где/ куда) nazwy środków transportu
8. Czynności codzienne, godziny (określenia godzi – pełne i półowki)/ określenie pory dnia/ przedstawienie przebiegu dnia
9. Powtórzenie słownictwa i konstrukcji związanych z opisem drogi i określenia godzin/ praca z mapą

Kod przedmiotu	SJO>R-ROSA2-SI-4S-3
Nazwa przedmiotu	Język rosyjski A2
Semestr	czwarty
Liczba punktów ECTS	1
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <p>Znajomość słownictwa związana z życiem codziennym, umiejętność porozumiewania się w rutynowych prostych sytuacjach komunikacyjnych oraz umiejętność opisywania swojego pochodzenia, otoczenia i swoich potrzeb dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie A2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć wyrażenia i najczęściej używane słowa związane ze sprawami dla niego ważnymi oraz główny sens krótkich prostych komunikatów.</p> <p>CZYTANIE - Student umie przeczytać krótkie, proste teksty i znaleźć w nich konkretne informacje dotyczące życia codziennego.</p> <p>MÓWIENIE – Student potrafi brać udział w zwykłej , typowej rozmowie wymagającej bezpośredniej wymiany informacji na znane mu tematy. Potrafi posłużyć się ciągiem zdań, w celu przekazania krótkiej informacji.</p> <p>PISANIE Student potrafi sporządzić krótkie i proste notatki lub wiadomości oraz prosty list.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
Kryteria oceniania	Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie

	Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> 1. System szkolny w Rosji i Polsce/ słownictwo opisujące system szkolnictwa w Rosji i w Polsce/ czyta ze zrozumieniem 2. Zainteresowania/ mówienie o zainteresowaniach/ udzielenie i uzyskanie informacji/ udzielenie odpowiedzi na pytanie 3. Czas wolny/ określenie czasu (niepełne godziny) relacjonowanie sposobów spędzania wolnego czasu przez innych 4. Rekcja czasownika – интересоваться/ czasownik любить + bezokolicznik 5. Słownictwo związane z zainteresowaniami/ proponowanie i uzasadnienie propozycji 6. Wpływ komputera na człowieka/ mówienie o zaletach i wadach komputera oraz Internetu/zwroty służące do uzasadnienia opinii 7. Opisywanie ilustracji/ mówienie/ udzielenie odpowiedzi na pytanie 8. Zespoły muzyczne , koncerty/ słownictwo związane z koncertami – udzielenie odpowiedzi na pytania 9. Powtórzenie słownictwa i / powtórka z poprzednich tematów 	

Kod przedmiotu	SJO>R-ROSB1-SI-3S-2
Nazwa przedmiotu	Język rosyjski B1
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <p>Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p>	

<p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane</p> <p>CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat</p> <p>MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem</p> <p>PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
Kryteria oceniania	<p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p>
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	

Kod przedmiotu	SJO>R-ROSB1-SI-4S-3
Nazwa przedmiotu	Język rosyjski B1
Semestr	czwarty
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	

<p>Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
Kryteria oceniania	<p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p>
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Czas wolny/ dyskusja na temat/ mój ulubiony film/ książka 2. Filmy kinowe, telewizyjne i dostępne w Internecie – zaimki względne 3. Dyskusja na temat/ co czyta współczesna młodzież 4. Transport/ środki transportu/ dyskusja na temat jak lepiej podróżować 5. Podróżowanie i turystyka; baza noclegowa/ informacja turystyczna, wycieczki zwiedzanie 6. Prowadzenie rozmowy z pracownikiem biura podróży na temat oferowanych wycieczek/ negocjowanie przy wyborze miejsca na wyjazd wakacyjny 7. Czytanie ze zrozumieniem tekstu - temat najciekawsze miejsca Świata 8. Testy sprawdzające umiejętność czytania ze zrozumieniem – przygotowanie do egzaminu 	

Kod przedmiotu	SJO>R-ROSB2-SI-5S-4E
Nazwa przedmiotu	Język rosyjski B2
Semestr	piąty
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza: Znajomość słownictwa ogólnego, zwrotów idiomatycznych i gramatyki dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie B2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności: SŁUCHANIE Student rozumie wypowiedzi związane z tematami określonymi programem oraz z nimi powiązane CZYTANIE Student umie przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na dowolny temat MÓWIENIE Student umie porozumiewać się, brać udział w dyskusji, przedstawić swoje poglądy i zaprezentować tematy związane z programem PISANIE Student potrafi sporządzić krótką wypowiedź pisemną.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
Kryteria oceniania	<p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p>
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Media/ wypowiedzi na temat wybranych konfliktów wewnętrznych i międzynarodowych 2. Państwo/rola młodych w polityce/udział w wyborach 3. Rozumienie tekstu czytanego na temat zasadności udziału młodych ludzi w polityce 	

4. Kultura, tradycja / elementy wiedzy o Rosji / prawosławie
5. Przyroda / ochrona środowiska/ wiat zwierząt/klęski żywiołowe
6. Dyskusja na temat: zagrożenia ekologiczne oraz działań pozwalające ich unikać
7. Trening umiejętności komunikacyjnych – przygotowanie do egzaminu
9. Testy sprawdzające umiejętność czytania ze zrozumieniem – przygotowanie do egzaminu

Kod przedmiotu	SJO>W-WŁOA1-SI-2S-1
Nazwa przedmiotu	Język włoski A1
Semestr	drugi
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <p>Znajomość słownictwa bardzo podstawowego słownictwa związana z sytuacjami codziennymi.</p> <p>Biegłość wymagana na poziomie A1 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 - Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003)</p> <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć znane słowa i bardzo podstawowe wyrażenia dotyczące jego osobiście, rodziny i bezpośredniego otoczenia, gdy tempo wypowiedzi jest wolne a wymowa wyraźna.</p> <p>CZYTANIE - Student rozumie czytając znane nazwy, słowa i bardzo proste zdania z informacjami dotyczące życia codziennego oraz bardzo krótkie wiadomości mailowe, smsowe, internetowe.</p> <p>MÓWIENIE – Student potrafi formułować proste pytania i odpowiedzi dotyczące najlepiej znanych mu tematów. Potrafi brać udział w wolno prowadzonej rozmowie z wieloma powtórzeniami.</p> <p>PISANIE Student potrafi napisać bardzo krótki mail i sms.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
Kryteria oceniania	<p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej).</p> <p>Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub</p>

	20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<p>Salutare/pozdrawianie</p> <p>Presentarsi / przedstawianie się</p> <p>Presentare altre persone/ przedstawianie innych osób</p> <p>Informazioni sul lavoro e residenza / udzielanie informacji o pracy, miejscu zamieszkania</p> <p>I numeri / Liczby</p> <p>La nazionalità, i paesi / narodowości, państwa</p> <p>Che lingue parli? / w jakich językach mówisz?</p> <p>Scegliere il menù al bar / w barze – wybór menu</p> <p>La colazione ? śniadanie, drobne przekąski</p>	

Kod przedmiotu	SJO>W-WŁOA2-SI-3S-2
Nazwa przedmiotu	Język włoski A2
Semestr	trzeci
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <p>Znajomość słownictwa związana z życiem codziennym, umiejętność porozumiewania się w rutynowych prostych sytuacjach komunikacyjnych oraz umiejętność opisywania swojego pochodzenia, otoczenia i swoich potrzeb dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie A2 (CEFR – Common European Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003</p> <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć wyrażenia i najczęściej używane słowa związane ze sprawami dla niego ważnymi oraz główny sens krótkich prostych komunikatów.</p> <p>CZYTANIE - Student umie przeczytać krótkie, proste teksty i znaleźć w nich konkretne informacje dotyczące życia codziennego.</p> <p>MÓWIENIE – Student potrafi brać udział w zwykłej, typowej rozmowie wymagającej bezpośredniej wymiany informacji na znane mu tematy. Potrafi posłużyć się ciągiem zdań, w celu przekazania krótkiej informacji.</p> <p>PISANIE Student potrafi sporządzić krótkie i proste notatki lub wiadomości oraz prosty list.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p>	

- Jest gotów do komunikowania się w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności.
- Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie.

Kryteria oceniania	Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).
--------------------	---

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

La vita quotidiana / życie codzienne
 Il tempo libero / czas wolny
 L`annuncio/ redagowanie ogłoszeń
 La prenotazione telefonica / rezerwacje telefoniczne
 Al ristorante / restauracja, menu
 Chiedere strada / pytanie o drogę i udzielanie informacji
 Le preferenze in materia di cibo / opowiadanie o swoich gustach kulinarnych
 Alcune informazioni sulla cultura italiana / trochę informacji o kulturze włoskiej

Kod przedmiotu	SJO>W-WŁOA2-SI-4S-3
Nazwa przedmiotu	Język włoski A2
Semestr	czwarty
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Wiedza: Znajomość słownictwa związana z życiem codziennym, umiejętność porozumiewania się w rutynowych prostych sytuacjach komunikacyjnych oraz umiejętność opisywania swojego pochodzenia, otoczenia i swoich potrzeb dotyczących wybranych tematów – biegłość językowa wymagana na poziomie A2 (CEFR – Common European	

<p>Framework of Reference, 2001 – Europejski System Opisu Kształcenia Językowego, 2003</p> <p>Umiejętności:</p> <p>SŁUCHANIE - Student potrafi zrozumieć wyrażenia i najczęściej używane słowa związane ze sprawami dla niego ważnymi oraz główny sens krótkich prostych komunikatów.</p> <p>CZYTANIE - Student umie przeczytać krótkie, proste teksty i znaleźć w nich konkretne informacje dotyczące życia codziennego.</p> <p>MÓWIENIE – Student potrafi brać udział w zwykłej, typowej rozmowie wymagającej bezpośredniej wymiany informacji na znane mu tematy. Potrafi posłużyć się ciągiem zdań, w celu przekazania krótkiej informacji.</p> <p>PISANIE Student potrafi sporządzić krótkie i proste notatki lub wiadomości oraz prosty list.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jest gotów do komunikowania się w celu uzyskania szczegółowych informacji, rozszerzenia wiedzy oraz kształtowania umiejętności. • Jest gotów do poszerzania wiedzy, samorozwoju i ma świadomość potrzeby doskonalenia języka obcego przez całe życie. 	
<p>Kryteria oceniania</p>	<p>Kryteria i metody oceniania: Ocenie podlega wiedza (testy w formie pisemnej i ustnej), umiejętności językowe (wypowiedzi ustne i pisemne, czytanie, słuchanie, ćwiczenia aktywizująco-sprawdzające na platformie Moodle, prezentacje) i kompetencje społeczne (wykonywanie przez studenta zadań na zajęciach oraz zadań dodatkowych, obserwacja studenta przez nauczyciela podczas pracy w grupie i indywidualnej). Końcowa ocena zaliczeniowa jest wypadkową ocen z wiedzy (40% lub 20%), umiejętności (40% lub 60%) oraz kompetencji społecznych (20%). (Sumuje się do 100%).</p>
<p>Treści programowe - wykłady</p>	
<p>Treści programowe - ćwiczenia</p>	
<p>Scrivere un`e-mail / redagowanie maili I ricordi / wspomnienia z dzieciństwa Alcune espressioni di frequenza / jak często...? Gli hobby, lo sport, il tempo libero / hobby, sporty, czas wolny (c.d.) Gli acquisti al negozio, al mercato / zakupy w sklepach, na targu. Una cena con amici / kolacja z przyjaciółmi La città e la mappa / plany miast włoskich, udzielanie informacji I mezzi di trasporto /środki transportu Una gita / planowanie i organizacja wycieczki Alcune informazioni sulla cultura italiana / trochę informacji o kulturze włoskiej</p>	

Nazwa przedmiotu	Wychowanie Fizyczne - Aqua aerobik (Physical Education- Aqua Aerobic) kod USOS SWF-S>004
Semestr	
Liczba punktów ECTS	0
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zna i rozumie wpływ środowiska wodnego na organizm człowieka /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Zna i rozumie podstawowe zasady obowiązujące podczas zajęć aqua aerobiku w płytkiej i głębokiej wodzie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potrafi wykorzystać przybory do aqua fitnessu do wzmacniania mięśni w wodzie / obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Potrafi asekurować partnera podczas ćwiczeń w wodzie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Potrafi prawidłowo wykonywać ćwiczenia dla poszczególnych grup mięśniowych /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń 	
Kryteria oceniania	<p>Na ocenę podsumowującą składają się:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<p>Ćwiczenie 1. Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP.</p> <p>Ćwiczenie 2-4. Adaptacja do zajęć w wodzie. Ćwiczenia czucia wody oraz orientacji w przestrzeni w płytkiej wodzie.</p> <p>Ćwiczenie 5-7 Aqua aerobik z przyborami w płytkiej wodzie – makarony/dyski/piłki. Zestawy ćwiczeń 4-6.</p> <p>Ćwiczenie 8-10. Ćwiczenia w wodzie głębokiej z przyborami wypornościowymi – makarony/pasy wypornościowe. Zestawy ćwiczeń 7-9.</p> <p>Ćwiczenie 11. AQUA FATBURNER – zajęcia o charakterze mieszanym: wytrzymałościowo – siłowym.</p> <p>Ćwiczenie 12. AQUA CIRCUIT TRAINING – zajęcia w formie obwodu stacyjnego.</p> <p>Ćwiczenie 13. AQUA FIGHT KICK – zajęcia z elementami sztuki walki.</p> <p>Ćwiczenie 14-15. AQUA DANCE – zajęcia choreograficzne, taneczna oraz zaliczenie zajęć.</p>	

Nazwa przedmiotu	Wychowanie Fizyczne - Cross Training (Physical Education- Cross Training) kod USOS SWF-S>028
Semestr	

Liczba punktów ECTS	0
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zna i rozumie różnice między różnymi rodzajami ćwiczeń /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potrafi poprawnie wykonać ćwiczenia siłowe i wytrzymałościowe z różnymi przyborami oraz bez przyborów /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Potrafi wyznaczać granice dla swojego organizmu i modyfikować obciążenie z którym ćwiczy /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń 	
Kryteria oceniania	<p>Na ocenę podsumowującą składają się:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<p>Ćwiczenie 1: Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP.</p> <p>Ćwiczenia 2-15: Cross-Training – Zajęcia składają się z rozgrzewki, ćwiczeń nauczających techniki, ćwiczeń funkcjonalnych przygotowujących do części głównej oraz „workout”- cz. główna, rozciągania oraz „rolowania”-rozluźniania. Część główna – workout jest ciągle zmienna i składa się z wielu różnych ćwiczeń – z oporem własnego ciała „gimnastics” – np. pomki, przysiady, podciągnięcia na drążku, z użyciem siły funkcjonalnej przy pomocy wolnego ciężaru „weightlifting” – np. martwy ciąg, podrzut, zarzut kettlebellem oraz wytrzymałościowych- np. skakanka, bieg. Zajęcia prowadzone są z użyciem przyborów, m. in.: skakanki, rollery, body pumpy (sztangi), bosu, kettlebell, rip60, power bands, abmata.</p>	

Nazwa przedmiotu	Wychowanie Fizyczne - Ćwiczenia siłowe ogólnorozwojowe (Physical Education- Body Workout) kod USOS SWF-S>007
Semestr	
Liczba punktów ECTS	0
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zna sposoby korzystania z urządzeń stacjonarnych i przyrządów znajdujących się w salach ćwiczeń siłowych i rozumie ich działanie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń 	

<p>- Zna szeroki zakres ćwiczeń siłowych na poszczególne partie mięśniowe i rozumie jaki wpływ na organizm daje ich stosowanie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń</p> <p>Umiejętności:</p> <p>- Potrafi prawidłowo dobierać i wykonywać ćwiczenia dla określonych grup mięśniowych /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń</p> <p>- Potrafi w sposób obiektywny ocenić grupy mięśniowe decydujące o prawidłowej postawie ciała /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>- Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń</p>	
Kryteria oceniania	<p>Na ocenę podsumowującą składają się:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<p>Ćwiczenie 1. Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP oraz przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania intensywnych ćwiczeń na siłowni</p> <p>Ćwiczenie 2-4. Zapoznanie się wstępnie z techniką wykonywania ćwiczeń na urządzeniach stacjonarnych i przy użyciu sztangielek.</p> <p>Ćwiczenie 5-7. Kształtowanie wytrzymałości ogólnej i lokalnej wytrzymałości siłowej z wykorzystaniem treningu obwodowego pod kontrolą prowadzącego.</p> <p>Ćwiczenie 8-15. Zapoznanie ćwiczących z metodami: powtórzeniową, szybkościowo – siłową, wytrzymałościowo – siłową i obciążeń o maksymalnym ciężarze, które będą miały zastosowanie w późniejszych etapach treningu.</p>	

Nazwa przedmiotu	Wychowanie Fizyczne - Fitness funkcjonalny (Physical Education- Functional fitness) kod USOS SWF-S>024
Semestr	
Liczba punktów ECTS	0
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <p>- Zna położenie dużych grup mięśniowych i rozumie ich funkcje i znaczenie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń</p> <p>- Zna i rozumie działanie izometrycznych i izotonicznych rodzajów skurczu mięśniowego /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń</p> <p>Umiejętności:</p> <p>- Prawidłowo wykonuje różne ćwiczenia angażujące duże grupy mięśniowe: pośladki, uda, brzuch, grzbiet, ramiona z przyborami oraz bez przyborów /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń</p>	

Kompetencje społeczne: - Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń	
Kryteria oceniania	Na ocenę podsumowującą składają się: - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
Ćwiczenie 1. Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP. Ćwiczenie 2-15 Zajęcia w formie różnych obwodów ćwiczebnych z wykorzystaniem ciężaru własnego ciała oraz przyborów fitness tj. hantle, kettlebell, tubingi, stepy, bosu, piłki lekarskie, bodypump, duże piłki gimnastyczne, małe piłki gimnastyczne, systemy podwieszane "Rip 60".	

Nazwa przedmiotu	Wychowanie Fizyczne - Fitness prozdrowotny (Physical Education - Fitness Body & Mind) kod USOS SWF-S>022
Semestr	
Liczba punktów ECTS	0
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Wiedza: - Zna i rozumie zasady wykonywania ćwiczeń rozciągających oraz ćwiczeń wzmacniających grupy mięśni odpowiedzialnych za stabilizację kręgosłupa i prawidłową postawę ciała/obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń Umiejętności: - Potrafi świadomie pracować ciałem w przestrzeni, kontrolować ruch ciała i napięcie mięśniowe /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Potrafi wykonywać ćwiczenia stretchingowe i relaksacyjne oraz uwalniać napięcia mięśniowe podczas rolowania ciała /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń Kompetencje społeczne: - Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń	
Kryteria oceniania	Na ocenę podsumowującą składają się: - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć
Treści programowe - wykłady	

Treści programowe - ćwiczenia
<p>Ćwiczenie 1. Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP.</p> <p>Ćwiczenie 2. Zdrowy kręgosłup – mobilizacja kręgosłupa we wszystkich płaszczyznach, ćwiczenia w pozycjach wysokich, półwysokich i niskich.</p> <p>Ćwiczenie 3. Kontrolowanie przez umysł ruchu, uwalnianie mięśni od napięcia i stresu, modelowanie sylwetki i wzmacnianie tonusu mięśniowego – mental body z wykorzystaniem dużych piłek gimnastycznych.</p> <p>Ćwiczenie 4. Wzmacnianie mięśni środka – dynamiczna stabilizacja kręgosłupa z wykorzystaniem BOSU.</p> <p>Ćwiczenie 5. Uwalnianie napięć w ciele – stretching powięziowy.</p> <p>Ćwiczenie 6. Zdrowy kręgosłup funkcjonal – lekcja inspirowana Jogą i bodyArt`em; naturalne wzorce ruchowe.</p> <p>Ćwiczenie 7. Wzmacnianie CORE (mięśnie głębokie brzucha i pleców) z wykorzystaniem małych piłek gimnastycznych.</p> <p>Ćwiczenie 8. Zdrowy kręgosłup – silny brzuch – ćwiczenia z wykorzystaniem rollera.</p> <p>Ćwiczenie 9. Uwalnianie ciała od napięć, rozciąganie dużych grup mięśniowych – natural stretch.</p> <p>Ćwiczenie 10. Kształtowanie wzorców ruchowych – TRENING FUNKCJONALNY w obwodzie: duża piłka gimnastyczna, mała piłka gimnastyczna, BOSU, roller.</p> <p>Ćwiczenie 11. Trening profilaktyki wad postawy z wykorzystaniem drabinki gimnastycznej.</p> <p>Ćwiczenie 12. Wzmacnianie mięśni grzbietu przy wykorzystaniu systemów podwieszanych (rip60).</p> <p>Ćwiczenie 13. Po izometryczna relaksacja mięśni (PIR) – zajęcia w parach.</p> <p>Ćwiczenie 14. Uwalnianie napięć poprzez rolowanie powięzi: piłka tenisowa.</p> <p>Ćwiczenie 15. Uwalnianie napięć poprzez rolowanie powięzi: roller.</p>

Nazwa przedmiotu	Wychowanie Fizyczne - Fitness wzmacniający (Physical Education - Fitness - Shape Up) kod USOS SWF-S>023
Semestr	
Liczba punktów ECTS	0
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zna położenie dużych grup mięśniowych i rozumie ich funkcje i znaczenie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Zna i rozumie działanie izometrycznych i izotonicznych rodzajów skurczu mięśniowego /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prawidłowo wykonuje różne ćwiczenia angażujące duże grupy mięśniowe: pośladki, uda, brzuch, grzbiet, ramiona z przyborami oraz bez przyborów /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń 	
Kryteria oceniania	<p>Na ocenę podsumowującą składają się:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć

Treści programowe - wykłady
Treści programowe - ćwiczenia
<p>Ćwiczenie 1. Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP.</p> <p>Ćwiczenie 2. ABT – modelowanie ciała, wzmacnianie dużych grup mięśniowych (brzuch, uda, pośladki) bez przyborów fitness.</p> <p>Ćwiczenie 3-5. SHAPE – modelowanie ciała, wzmacnianie mięśni (ramiona, brzuch, plecy, uda, pośladki) z przyborami fitness (hantle 1,5 kg, double tube, duża piłka gimnastyczna).</p> <p>Ćwiczenie 6-7. Piłka lekarska 3 kg i 4 kg w kontekście modelowania ciała i kształtowania wytrzymałości siłowej.</p> <p>Ćwiczenie 8-9. BODY PUMP – modelowanie ciała, wzmacnianie dużych grup mięśniowych, kształtowanie wytrzymałości siłowej z wykorzystaniem lekkiej sztangi (ok. 18 kg).</p> <p>Ćwiczenie 10. KETTLEBELE – siła funkcjonalna z wykorzystaniem odważnika 4 kg, 8 kg, 12 kg.</p> <p>Ćwiczenie 11. BOSU BALANCE – siła funkcjonalna, dynamika i stabilizacja z wykorzystaniem specjalistycznej platformy.</p> <p>Ćwiczenie 12-13. System podwieszany (rip60) – pokonywanie własnych barier, kształtowanie wytrzymałości siłowej.</p> <p>Ćwiczenie 14. Małe obwody ćwiczebne z wykorzystaniem różnych przyborów fitness.</p> <p>Ćwiczenie 15. Trening obwodowy z różnymi przyborami fitness.</p>

Nazwa przedmiotu	Wychowanie Fizyczne - Futsal (Physical Education- Futsal) kod USOS SWF-S>008
Semestr	
Liczba punktów ECTS	0
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zna i rozumie aktualne przepisy gry w futsal /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Zna i rozumie taktykę gry w obronie i ataku /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potrafi przeprowadzić rozgrzewkę z elementami futsalu /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Potrafi wykonywać podstawowe elementy techniki gry: prowadzenie piłki, strzały do bramki, przyjęcia piłki podeszwą i podania piłki wewnętrzną częścią stopy /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń 	
Kryteria oceniania	<p>Na ocenę podsumowującą składają się:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć
Treści programowe - wykłady	

Treści programowe - ćwiczenia
<p>Ćwiczenie 1. Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP.</p> <p>Ćwiczenie 2-6. Nauka i doskonalenie podstawowych elementów: techniki prowadzenia piłki, przyjęcia piłki podeszwą i wewnętrzną częścią stopy, podań oraz oddawania strzałów do bramki. Nauka i doskonalenie poszczególnych elementów gry w formie zabaw i gier uproszczonych. Poznanie zasad obowiązujących w futsalu oraz zastosowanie ich w czasie gry.</p> <p>Ćwiczenie 7-15. Nauka poruszania się w obronie i ataku, poznanie wariantów taktycznych w ataku. Doskonalenie współdziałania graczy w ataku w formie gier uproszczonych, małych gier i gry właściwej.</p>

Nazwa przedmiotu	Wychowanie Fizyczne - Karate Shotokan z elementami samoobrony (Physical Education- Karate Shotokan) kod USOS SWF-S>009
Semestr	
Liczba punktów ECTS	0

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Wiedza:

- Zna i rozumie podstawowe przepisy i zasady obowiązujące w karate oraz samoobronie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń

Umiejętności:

- Potrafi poprawnie wykonać poznane techniki karate /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń
- Potrafi wykorzystać i zastosować poznane techniki karate w formie ataku i obrony /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń

Kompetencje społeczne:

- Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń

Kryteria oceniania	<p>Na ocenę podsumowującą składają się:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć
--------------------	---

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

ĆWICZENIA 1:

- Zasady bezpieczeństwa w trakcie zajęć karate i na obiekcie sportowym
- Rys historyczny – karate jako sztuka walki (karate-do)
- Etykieta dojo
- Ćwiczenia wzmacniające mięśnie nóg, obręczy barkowej i klatki piersiowej
- Nauka pozycji, w których wykonuje się podstawowe ćwiczenia
- Technika ręczna ataku choku-zuki w pozycji hachiji-dachi - pokaz i objasnienie
- Omówienie i pokaz ćwiczeń gibkościowych

ĆWICZENIA 2:

- Bloki ich rodzaje i zastosowanie w karate
- Nauka podstawowych bloków w karate :gedan-barai, age uke, soto uke i uchi uka
- Ćwiczenia wzmacniające mięśnie brzucha i grzbietu

ĆWICZENIA 3:

- Wykonanie techniki ataku oi-zuki i bloków uchi-uke, soto-uke, gedan-barai i age-uke w pozycji zenkutsu-dachi – pokaz i objaśnienie
- Ćwiczenia gibkościowe

ĆWICZENIA 4:

- Technika nożna mae-geri/kopnięcie w przód/, rodzaje – pokaz i objaśnienie
- Wykonanie techniki nożnej mae-geri keage w pozycji zenkutsu-dachi - ćwiczenia
- Elementy samoobrony na bazie poznanych technik
- Ćwiczenia gibkościowe

ĆWICZENIA 5:

- Praktyczne zastosowanie bloków uchi-uke, soto-uke, gedan-barai, age-uke i techniki oi-zuki w pozycji zenkutsu-dachi z partnerem
- Techniki ręczne ataku i kontrataku gyaku-zuki i kizami-zuki – pokaz i objaśnienie
- Ćwiczenia gibkościowe i koordynacyjne

ĆWICZENIA 6:

- Techniki ręczne gyaku-zuki, kizami-zuki jako techniki ataku - ćwiczenia
- Elementy samoobrony na bazie poznanych technik
- Ćwiczenia gibkościowe

ĆWICZENIA 7:

- Kihon jako element treningu doskonalącego poznane techniki
- Elementy samoobrony
- Ćwiczenia gibkościowe i siłowe

ĆWICZENIA 8:

- Technika nożna mawashi-geri jej zastosowanie – pokaz i objaśnienie
- Doskonalenie techniki nożnej mawashi-geri – ćwiczenia
- Elementy samoobrony
- Ćwiczenia gibkościowe i koordynacyjne

ĆWICZENIA 9:

- Kata taikioku shodan – pokaz i objaśnienie
- Doskonalenie kata taikioku shodan – ćwiczenia
- Ćwiczenia gibkościowe i siłowe

ĆWICZENIA 10:

- Gohon kumite podstawowa forma kumite - pokaz i omówienie
- Ćwiczenia gibkościowe

ĆWICZENIA 11:

- Gohon kumite i kihon ippon kumite jako podstawowe formy kumite/walki/ - ćwiczenia
- Poruszanie się w kumite/walka/, pojęcie dystansu i jego rodzaje - pokaz i objasnienie
- Elementy samoobrony

- Ćwiczenia gibkościowe

ĆWICZENIA 12:

- Doskonalenie technik mae-geri i mawashi-geri z partnerem - ćwiczenia

<ul style="list-style-type: none"> - Elementy samoobrony - Ćwiczenia gibkościowe <p>ĆWICZENIA 13:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wykonanie technik gyaku-zuki i kizami-zuki w pozycji walki - pokaz i objasnienie - Doskonalenie wykonania technik gyaku-zuki i kizami-zuki w pozycji walki - ćwiczenia <ul style="list-style-type: none"> - Elementy samoobrony - Ćwiczenia gibkościowe i siłowe <p>ĆWICZENIA 14:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elementy samoobrony na bazie poznanych technik i ich zastosowanie - Ćwiczenia gibkościowe <p>ĆWICZENIA 15:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Powtórzenie poznanych technik i ich wykorzystania na bazie egzaminu na 9 kyu - Omówienie zajęć oraz przedstawienie możliwości kontynuacji w kolejnych grupach szkolenia

Nazwa przedmiotu	Wychowanie Fizyczne - Koszykówka (Physical Education- Basketball) kod USOS SWF-S>010
Semestr	
Liczba punktów ECTS	0
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zna i rozumie przepisy gry w koszykówkę, potrafi je poprawnie interpretować /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Zna i rozumie podstawowe założenia taktyki gry w ataku i obronie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potrafi poruszać się po boisku kołując piłkę prawą i lewą ręką /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Potrafi prawidłowo wykonać podania oraz rzuty do kosza /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Potrafi grać w obronie i ataku /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń 	
Kryteria oceniania	<p>Na ocenę podsumowującą składają się:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
Ćwiczenie 1. Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP i przepisów gry w koszykówkę.	

Ćwiczenie 2. Nauka poruszania się po boisku: zmiany tempa i kierunku biegu, zatrzymania na jedno i dwa tempa, krok odstawno-dostawny w obronie.

Ćwiczenie 3-4. Nauka różnych podań w miejscu i biegu.

Ćwiczenie 5. Nauka rzutu do kosza z biegu po kozłowaniu i po podaniu.

Ćwiczenie 6. Nauka rzutu do kosza z dystansu po zatrzymaniu na jedno tempo po kozłowaniu i po podaniu.

Ćwiczenie 7-8. Nauka kozłowania piłki w miejscu i biegu w różnych kierunkach.

Ćwiczenie 9-10. Nauka obrony „każdy swego”.

Ćwiczenie 11. Nauka zasad szybkiego ataku 2×1.

Ćwiczenie 12. Gry małe 1×1, 2×2, 3×3.

Ćwiczenie 13. Nauka podstawowej taktyki w ataku: „mała ósemka”.

Ćwiczenie 14. Wykorzystanie poznanych umiejętności w różnych formach rywalizacji drużynowej.

Ćwiczenie 15. Wykorzystanie poznanych umiejętności podczas rozgrywek turniejowych w grupie oraz zaliczenie zajęć.

Nazwa przedmiotu	Wychowanie Fizyczne - Narciarstwo alpejskie (Physical Education- Alpine Skiing) kod USOS SWF-S>011
Semestr	
Liczba punktów ECTS	0
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Wiedza: - Zna i rozumie zasady bezpieczeństwa na trasach zjazdowych i wyciągach narciarskich /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń Umiejętności: - Potrafi dobrać technikę jazdy do warunków panujących na stoku oraz kontrolować prędkość i kierunek jazdy /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Potrafi korzystać z wyciągów narciarskich /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń Kompetencje społeczne: - Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń	
Kryteria oceniania	Na ocenę podsumowującą składają się: - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
Ćwiczenia realizowane są podczas dwóch wyjazdów sobotnio-niedzielných. Zakres realizacji poniższych zagadnień uzależniony jest od poziomu zaawansowania narciarskiego ćwiczących. 1. Zasady BHP na zajęciach. Kryteria oceniania. Sprawdzenie sprzętu narciarskiego. 2. Rozgrzewka narciarska.	

3. Doskonalenie podstawowych metod poruszania się na nartach: zwroty przestępowaniem i przez przełożenie nart, podchodzenie, jazda w skos stoku, krok łyżwowy, łuki płużne, zatrzymania pługiem, jazda na wyciągu narciarskim. Zasady bezpiecznego upadania i podnoszenia się.
4. Doskonalenie skrętu z półpługu oraz z poszerzenia kąтового. Ześlizgi bokiem, nauka ustawienia równoległego.
5. Nauka i doskonalenie skrętu równoległego NW.
6. Nauka i doskonalenie szybkiego zatrzymania się – skręt stop.
7. Nauka i doskonalenie skrętu równoległego. Ćwiczenia doskonalące jazdę na krawędziach nart, ustawienia tułowia w skręcie równoległym. Ćwiczenia w dwójkach ze wzajemną korekcją błędów po przejazdach. Ćwiczenia przejazdu po dużym i małym promieniu skrętu. Proste elementy carvingu.
8. Nauka i doskonalenie śmigła. Ćwiczenia tempowe odciążenia nart i zawężania promienia skrętu do śmigła.
9. Elementy jazdy terenowej. Elementy techniki freestylowej. Skręty synchroniczne w dwójkach, trójkach, czwórkach.

Nazwa przedmiotu	Wychowanie Fizyczne - Nordic Walking (Physical Education- Nordic Walking) kod USOS SWF-S>026
Semestr	
Liczba punktów ECTS	0
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zna i rozumie zasady rozgrzewki przed i ćwiczeń uspokajających po wykonanym wysiłku /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Zna i rozumie zasady i sposoby kształtowania wydolności ogólnej i siły mięśni obręczy barkowej, wykorzystując technikę nordic walking /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potrafi wykonać technikę basic nordic walking /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Potrafi kształtować wydolność ogólną organizmu oraz poprawiać siłę podczas wykonania ćwiczeń nordic walking /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń 	
Kryteria oceniania	<p>Na ocenę podsumowującą składają się:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<p>Ćwiczenie 1. Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP.</p> <p>Ćwiczenie 2-4. Nauka zasad rozgrzewki i ćwiczeń uspokajających. Nauka techniki basic. Wprowadzenie i wykorzystanie techniki basic w marszu.</p>	

Ćwiczenie 5-6. Kształtowanie wydolności ogólnej i siły mięśni obręczy barkowej w marszu.
 Ćwiczenie 7-10. Kształtowanie wydolności ogólnej i siły mięśni obręczy barkowej w marszu. Wprowadzenie wiadomości dotyczących nauki techniką Fittnees.
 Ćwiczenie 10-14. Kształtowanie wydolności ogólnej i siły mięśni obręczy barkowej w marszu.
 Ćwiczenie 15. Zapoznanie z zasadami i możliwościami wykorzystania nordic walking do treningu na różnych poziomach zawansowania sportowego.

Nazwa przedmiotu	Wychowanie Fizyczne - Piłka siatkowa (Physical Education- Volleyball) kod USOS SWF-S>013
Semestr	
Liczba punktów ECTS	0

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Wiedza:

- Zna i rozumie przepisy gry w piłkę siatkową oraz potrafi je poprawnie interpretować /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń

- Zna i rozumie podstawowe założenia taktyki gry w siatkówkę /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń

Umiejętności:

- Potrafi poruszać się po boisku i prawidłowo ustawiać do odbicia piłki /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń

- Potrafi prawidłowo wykonać odbicia piłki, zagrywkę, atak i blok /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń

- Potrafi grać w obronie i ataku /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń

Kompetencje społeczne:

- Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń

Kryteria oceniania

Na ocenę podsumowującą składają się:

- uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem

- aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

Ćwiczenie 1. Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP.

Ćwiczenie 2. Postawy siatkarskie. Postawa gotowości do przyjęcia, obrony, bloku.

Ćwiczenie 3. Doskonalenie odbić oburącz górnych.

Ćwiczenie 4. Doskonalenie odbić oburącz dolnych.

Ćwiczenie 5. Odbicia górne i dolne oburącz i jednorącz

Ćwiczenie 6. Doskonalenie zagrywki rotacyjnej z miejsca.

Ćwiczenie 7. Doskonalenie zagrywki szybującej.

Ćwiczenie 8. Doskonalenie działań w ataku. Atak kierunkowy ze stref II i IV.

Ćwiczenie 9. Doskonalenie działań w ataku. Atak w pierwsze tempo ze strefy III.

Ćwiczenie 10. Doskonalenie działań w ataku. Atak ze strefy I i V.
Ćwiczenie 11. Doskonalenie bloku pojedynczego i grupowego.
Ćwiczenie 12. Przyjęcie piłki z przodu i boku tułowia.
Ćwiczenie 13. Doskonalenie działań w obronie pola gry.
Ćwiczenie 14. Sposoby przemieszczania, bieg, krok dostawny, krok skrzyżny.
Ćwiczenie 15. Turniej trójek siatkarskich oraz zaliczenie zajęć.

Nazwa przedmiotu	Wychowanie Fizyczne - Pływanie dla początkujących (Physical Education- Swimming for beginners) kod USOS SWF-S>015
Semestr	
Liczba punktów ECTS	0
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zna style pływackie: grzbietowy, klasyczny oraz kraul, rozumie w jaki sposób pływak porusza się w wodzie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potrafi pływać stylami: grzbietowym, klasycznym oraz kraulem /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Potrafi wykonać skok do wody /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń 	
Kryteria oceniania	<p>Na ocenę podsumowującą składają się:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<p>Ćwiczenie 1. Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP.</p> <p>Ćwiczenie 2-4. Oswojenie ze środowiskiem wodnym, ćwiczenia oddechowe w wodzie oraz wykonywanie podstawowych ruchów lokomocyjnych wykorzystując opór wody, przeciwdziałanie oporowi wody przez optywowe ułożenie ciała.</p> <p>Ćwiczenie 5-10. Nauka podstaw pływania stylami grzbietowym, klasycznym oraz kraulem.</p> <p>Ćwiczenie 11. Nauka skoków do wody</p> <p>Ćwiczenie 12-15. Doskonalenie podstawowych umiejętności pływania stylami grzbietowym, klasycznym oraz kraulem.</p>	

Nazwa przedmiotu	Wychowanie Fizyczne - Pływanie (Physical Education- Swimming) kod USOS SWF-S>014
------------------	--

Semestr	
Liczba punktów ECTS	0
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zna style pływackie grzbietowy, klasyczny, motylkowy oraz kraul, rozumie w jaki sposób pływak porusza się w wodzie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potrafi pływać stylami: grzbietowym, klasycznym, kraulem i delfinem /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Potrafi wykonać skoki startowe i nawroty pływackie w poszczególnych stylach /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Kompetencje społeczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń 	
Kryteria oceniania	<p>Na ocenę podsumowującą składają się:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<p>Ćwiczenie 1. Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP.</p> <p>Ćwiczenie 2-8. Doskonalenie umiejętności pływackich w stylach grzbietowym, klasycznym i kraulu</p> <p>Ćwiczenie 8-10. Nauka i doskonalenie pływania stylem motylkowym</p> <p>Ćwiczenie 11. Nauka i doskonalenie pływania pod wodą</p> <p>Ćwiczenie 12-15. Nauka i doskonalenie nawrotów i skoków startowych</p>	

Nazwa przedmiotu	Wychowanie Fizyczne - Szachy (Physical Education - Chess) kod USOS SWF-S>030
Semestr	
Liczba punktów ECTS	0
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zna i rozumie główne zasady obowiązujące podczas gry w szachy /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potrafi poruszać się poszczególnymi figurami po szachownicy /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń - Potrafi zaplanować strategię gry i reagować na ruchy przeciwnika /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń <p>Kompetencje społeczne:</p>	

- Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń	
Kryteria oceniania	Na ocenę podsumowującą składają się: - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć
Treści programowe - wykłady	
Treści programowe - ćwiczenia	
<p>Ćwiczenie 1. Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP.</p> <p>Ćwiczenie 2-5. Szachownica i figury –zapoznanie studentów z grą – Król ,Wieża, Goniec , Hetman, Skoczek , Pionek – Co to jest szach? Mat ? Kiedy Pat? Roszada? Czym różni się pionek od reszty bierek? Bicie w przelocie? Przemiana? – Omówienie ruchów poszczególnych figur na planszy.</p> <p>Ćwiczenie 6-9. Treningowe rozgrywki między studentami</p> <p>Ćwiczenie 10. Rozwiązywanie łamigłówek szachowych – mat w jednym posunięciu</p> <p>Ćwiczenie 11. Rozwiązywanie łamigłówek szachowych – mat w dwóch posunięciach</p> <p>Ćwiczenie 12-13. Zakończenia partii szachowych</p> <p>Ćwiczenie 14. Teoria debiutów, czyli jak rozpocząć partię szachów i ich rodzaje</p> <p>Ćwiczenie 15. Turniej szachowy</p>	

Nazwa przedmiotu	Wychowanie Fizyczne - Tenis dla początkujących (Physical Education - Tennis for beginners) kod USOS SWF-S>029
Semestr	
Liczba punktów ECTS	0
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Wiedza:</p> <p>- Zna i rozumie przepisy gry w tenisa /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń</p> <p>Umiejętności:</p> <p>- Potrafi poruszać się z rakieta po korcie tenisowym /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń</p> <p>- Potrafi odbijać piłki z głębi kortu – forhand, backhand /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń</p> <p>- Potrafi wykonać serwis, smecz i wolej /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>- Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń</p>	
Kryteria oceniania	Na ocenę podsumowującą składają się: - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć
Treści programowe - wykłady	

Treści programowe - ćwiczenia
<p>Ćwiczenie 1. Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP.</p> <p>Ćwiczenie 2-5. Ćwiczenia oswajające z piłką i rakiętą. Nauka i doskonalenie podstawowych elementów technicznych: forhend, bekhend, serwis, smecz</p> <p>Ćwiczenie 6-9. Nauka odbicia z woleja, forhend i backhand</p> <p>Ćwiczenie 10-13. W parach doskonalenie uderzeń z głębi kortu: serwis-return, lob-smecz, wolej forhend-bekhend</p> <p>Ćwiczenie 14-15. Gry kontrolne oraz zaliczenie zajęć.</p>

Nazwa przedmiotu	Wychowanie Fizyczne - Tenis stołowy (Physical Education- Table Tennis) kod USOS SWF-S>018
Semestr	
Liczba punktów ECTS	0

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Wiedza:

- Zna i rozumie przepisy gry oraz potrafi je poprawnie interpretować /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń
- Zna i rozumie taktykę i technikę gry /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń

Umiejętności:

- Potrafi wykonać różne rodzaje odbić piłeczki forhendem i bekhendem /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń
- Potrafi narzucić rywalowi swój styl gry /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń

Kompetencje społeczne:

- Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń

Kryteria oceniania	<p>Na ocenę podsumowującą składają się:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć
--------------------	---

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

Ćwiczenie 1. Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP.

Ćwiczenie 2. Gry zabawy ruchowe, połączone z doskonaleniem odbijania bekhendem i forhendem.

Ćwiczenie 3-4. Naprzemienne odbicia bekhend- forhend- powtarzalność.

Ćwiczenie 5. Doskonalenie przebiecia forhendem- akcent na powtarzalność.

Ćwiczenie 6. Doskonalenie przebiecia bekhendem –akcent na powtarzalność.

Ćwiczenie 7-8. Doskonalenie naprzemiennego odbicia bekhend-forhend ze zmianą pozycji.

Ćwiczenie 9-10. Nauka i doskonalenie przebicia piłki z rotacją awansującą.
 Ćwiczenie 11. Blok-nauka i doskonalenie.
 Ćwiczenie 12. Nauka i doskonalenie gry top spin forhend.
 Ćwiczenie 13. Nauka i doskonalenie gry top spin bekhend.
 Ćwiczenie 14. Obrona lobem –obrona podcięciem.
 Ćwiczenie 15. Gry kontrolne, sędziowanie.

Nazwa przedmiotu	Wychowanie Fizyczne - Workout (Physical Education - Workout) kod USOS SWF-S>031
Semestr	
Liczba punktów ECTS	0

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

Wiedza:
 - Zna i rozumie różnice między różnymi rodzajami ćwiczeń /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń
 Umiejętności:
 - Potrafi poprawnie wykonać ćwiczenia wytrzymałościowe i siłowe z różnymi przyborami oraz bez przyborów /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń
 - Potrafi modyfikować ćwiczenia oraz poprawnie dobierać obciążenia z którymi ćwiczy /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń
 Kompetencje społeczne:
 - Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń

Kryteria oceniania	Na ocenę podsumowującą składają się: - uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem - aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć
--------------------	---

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

Ćwiczenie 1:
 Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP.
 Ćwiczenia 2-15:
 Nauka i doskonalenie techniki wykonywania poszczególnych ćwiczeń.
 Ćwiczenia bez obciążenia: przysiady z wyskokiem, wykroki z przeskokiem, pompki, pompki tricepsowe, burpees, deska, nożyce poziome itp., oraz ćwiczenia na wolnych ciężarach z uwzględnieniem podstawowych ćwiczeń wielostawowych, takich jak: martwy ciąg, przysiady ze sztangą, wyciskanie sztangi, wiosłowanie i wiele innych. Zajęcia będą oparte na metodach treningowych FBW (Full Body Workout). Podczas zajęć obowiązywać będzie ścisłe trzymanie się kolejności ćwiczeń: zaczynając od największych partii mięśniowych (nogi, plecy, klatka piersiowa), kończąc na mniejszych (brzuch, barki, biceps, triceps).

Zajęcia prowadzone są z użyciem przyborów, m. in.: skakanki, body pumpy (sztangi), bosu, kettlebell, rip60, power bands, abmata, piłki lekarskie.

Nazwa przedmiotu	Wychowanie Fizyczne - Zajęcia korekcyjno prozdrowotne (Physical Education-Correctional health benefits classes) kod USOS SWF-S>020
Semestr	
Liczba punktów ECTS	0

Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji

- Wiedza:
- Zna i rozumie wpływ jaki dają ćwiczenia fizyczne na prawidłowe funkcjonowanie poszczególnych układów ciała i narządów ruchu człowieka /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń
- Umiejętności:
- Potrafi prawidłowo wykonywać ćwiczenia przeciwdziałając określonym wadom postawy, bądź innym dysfunkcjom organizmu /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń
- Kompetencje społeczne:
- Jest gotów do utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie /obserwacja zachowań studenta podczas ćwiczeń

Kryteria oceniania	Na ocenę podsumowującą składają się: <ul style="list-style-type: none">- uczestnictwo we wszystkich zajęciach określonych programem- aktywna postawa studenta podczas wszystkich zajęć
--------------------	---

Treści programowe - wykłady

Treści programowe - ćwiczenia

- Ćwiczenie 1. Organizacja zajęć. Zapoznanie z regulaminem przedmiotu. Omówienie zasad BHP.
- Ćwiczenie 2. Informacje dotyczące wpływu ćwiczeń fizycznych na funkcjonowanie poszczególnych układów i narządów człowieka. Dobór oraz omówienie i przedstawienie ćwiczeń w programach indywidualnych i grupowych.
- Ćwiczenie 3-15. Wykonanie ćwiczeń dobranych do wady postawy lub innej dysfunkcji organizmu według programów indywidualnych lub w grupach.

Kod przedmiotu	HS-S1L>0020
Nazwa przedmiotu	Coaching osobisty i zawodowy
Semestr	

Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Student po ukończeniu kursu definiuje cechy człowieka dorosłego uczestniczącego w procesach komunikowania się w zarządzaniu podmiotami agrobiznesu; Zna metodykę stosowaną w doradztwie w agrobiznesie wykorzystywaną w sferze produkcji, obrotu rolnego, przetwórstwa i przechowywania produktów rolnych ; Rozpoznaje potrzeby wynikające z sytuacji problemowych związanych z prowadzeniem prawidłowej agrotechniki, w tym z użyciem techniki komputerowej; student interpretuje model przyswajania nowości do praktyki; Przygotowuje konspekt szkolenia w języku polskim; Umie planować i realizować zadania z obszaru doradztwa technologicznego w tym z użyciem techniki komputerowej dotyczące wymagań siedliskowych podstawowych grup roślin, dobrostanu zwierząt, technologii produkcji roślinnej i zwierzęcej z uwzględnieniem aspektów ekologicznych. Student po zakończeniu kursu docenia znaczenie permanentnego doskonalenia zawodowego; Aniuje pracę w środowisku lokalnym; Organizuje procesy komunikacji werbalnej i niewerbalnej.</p>	
Kryteria oceniania	<p>Końcowa ocena z kursu stanowi składową punktacji w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Sumowane są punkty uzyskane ze sprawdzianu pisemnego, aktywności, udziału w dyskusjach, frekwencji oraz wykonania zadań dodatkowych. Wiedza weryfikowana jest podczas sprawdzianu pisemnego. Sprawdzian pisemny zawiera dwa pytania problemowe, umożliwiające ocenę umiejętności. Kompetencje społeczne są oceniane w oparciu o udział w zajęciach i dyskusjach tematycznych, frekwencję oraz wykonanie zadań dodatkowych. Wymagany poziom niezbędny do zaliczenia przedmiotu: 60%</p>
Treści programowe - wykłady	
<p>1. Typ doradców –case study(2h) 2. Style pracy doradczej –case study(2h) 3. Komunikacja wewnętrzna (2h) 4. Personal branding (2h) 5. Praca na celach(2h) 6. Trening odporności na stres (2h) 7. Systemy motywacyjne i motywowanie pracowników (2h) 8. Wartościowanie pracy i konstruowanie systemów wynagrodzeń (2h) 9. Budowanie relacji w kontaktach z osobowościami sprężynującymi(2h) 10. Korporacyjny poker, Antropologia przestrzeni(2h) 11. Komunikowanie jako reakcja na sytuację kryzysową(4h) 12. Cechy przywódcy, style przywództwa(MWK)(2h) 13. Koncepcja „Lis i jeź” (2h) 14. Repetytorium (2h)</p>	
Treści programowe - ćwiczenia	

Kod przedmiotu	HS-S1Z>0001
Nazwa przedmiotu	Etyka
Semestr	

Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Zna podstawową terminologię, stosowaną w naukach humanistycznych i społecznych: zna podstawowe pojęcia, definiuje podstawowe doktryny, zna wybrane współczesne problemy komunikacji. 2.Ma elementarną wiedzę dotyczącą pozyskiwania informacji z zakresu tematyki kursu. 3.Ma podstawową wiedzę społeczną, potrafi wskazać związki oraz zależności między naukami humanistycznymi i społecznymi a naukami rolniczymi, leśnymi, weterynaryjnymi oraz przyrodniczymi. <p>W zakresie umiejętności:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Posiada umiejętność poszukiwania informacji, analizy i wykorzystania literatury dotyczącej tematyki kursu. 2.Postępuje się terminologią specjalistyczną w języku, w którym prowadzony jest przedmiot. 3.Ma świadomość samokształcenia. <p>W zakresie kompetencji społecznych:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Potrafi pracować indywidualnie oraz w grupie, przyjmując w niej różne role. Potrafi kierować zespołem, przyjmując odpowiedzialność za efekty jego pracy. 2. Rozumie rolę doradztwa zawodowego i konieczność uczenia się przez całe życie. 3. Potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role. <p>Efekty kierunkowe zostały wyszczególnione w drukowanej wersji sylabusów</p>	
Kryteria oceniania	Końcowa ocena z kursu stanowi składową punktację w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Sumowane są punkty uzyskane ze sprawdzianu pisemnego, aktywności, udziału w dyskusjach, frekwencji oraz wykonania zadań dodatkowych. Wiedza weryfikowana jest podczas sprawdzianu pisemnego. Sprawdzian pisemny zawiera dwa pytania problemowe, umożliwiające ocenę umiejętności. Kompetencje społeczne są oceniane w oparciu o udział w zajęciach i dyskusjach tematycznych, frekwencję oraz wykonanie zadań dodatkowych. Wymagany poziom niezbędny do zaliczenia przedmiotu: 60%
Treści programowe - wykłady	
<ol style="list-style-type: none"> 1.Podstawowe pojęcia etyki. Natura etyki (2h) 2.Główne doktryny etyczne (2h) 3.Etyka Arystotelesa (2h) 4.Etyka chrześcijańska (2h) 5.Utylitaryzm (2h) 6.Etyka Kanta (4h) 7.Etyka postmodernistyczna (2h) 8.Bioetyka (2h) 9.Etyki stosowane (2h) 10.Etyka środowiska naturalnego (2h) 11.Etyka biznesu (2h) 12.Wybrane współczesne problemy etyczne: aborcja, samobójstwo, eutanazja, tolerancja, równość, pacyfizm (4h) 13. 	
Treści programowe - ćwiczenia	

Kod przedmiotu	HS-S1Z>0004
Nazwa przedmiotu	Komunikacja interpersonalna
Semestr	
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Zna podstawową terminologię, stosowaną w naukach humanistycznych i społecznych: zna podstawowe pojęcia, definiuje podstawowe doktryny, zna wybrane współczesne problemy komunikacji. 2.Ma elementarną wiedzę dotyczącą pozyskiwania informacji z zakresu tematyki kursu. 3.Ma podstawową wiedzę społeczną, potrafi wskazać związki oraz zależności między naukami humanistycznymi i społecznymi a naukami rolniczymi, leśnymi, weterynaryjnymi oraz przyrodniczymi. <p>W zakresie umiejętności:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Posiada umiejętność poszukiwania informacji, analizy i wykorzystania literatury dotyczącej tematyki kursu. 2.Postępuje się terminologią specjalistyczną w języku, w którym prowadzony jest przedmiot. 3.Ma świadomość samokształcenia. <p>W zakresie kompetencji społecznych:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Potrafi pracować indywidualnie oraz w grupie, przyjmując w niej różne role. Potrafi kierować zespołem, przyjmując odpowiedzialność za efekty jego pracy. 2. Rozumie rolę doradztwa zawodowego i konieczność uczenia się przez całe życie. 3. Potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role. <p>Efekty kierunkowe zostały wyszczególnione w drukowanej wersji sylabusów</p>	
Kryteria oceniania	Końcowa ocena z kursu stanowi składową punktacji w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Sumowane są punkty uzyskane ze sprawdzianu pisemnego, aktywności, udziału w dyskusjach, frekwencji oraz wykonania zadań dodatkowych. Wiedza weryfikowana jest podczas sprawdzianu pisemnego. Sprawdzian pisemny zawiera dwa pytania problemowe, umożliwiające ocenę umiejętności. Kompetencje społeczne są oceniane w oparciu o udział w zajęciach i dyskusjach tematycznych, frekwencję oraz wykonanie zadań dodatkowych. Wymagany poziom niezbędny do zaliczenia przedmiotu: 60%
Treści programowe - wykłady	
Pojęcie komunikacji interpersonalnej (2h)	

<p>Wpływ percepcji na proces komunikowania się (2h)</p> <p>Komunikowanie się niewerbalne – współpraca ze słowami oraz udział w ustalaniu relacji osobowejw interakcji (2h)</p> <p>Zasady skutecznej komunikacji (2h)</p> <p>Bariery w komunikowaniu (2h)</p> <p>Komunikowanie informacyjne a komunikowanie perswazyjne (2h)</p> <p>Komunikowanie w Internecie (2h)</p> <p>Rola komunikowania w autoprezentacji (2h)</p> <p>Wystąpienia publiczne (2h)</p> <p>Konflikty interpersonalne – sposoby ich rozwiązywania (2h)</p> <p>Komunikacja asertywna na tle innych strategii: dominującej, manipulacyjnej i uległej (2h)</p> <p>Zasady komunikacji w grupie (2h)</p> <p>Debata – podstawy erystyki (2h)</p> <p>Komunikacja międzykulturowa (2h)</p> <p>Repetytorium (2h)</p>
Treści programowe - ćwiczenia

Kod przedmiotu	HS-S1Z>0005
Nazwa przedmiotu	Planowanie kariery i podstawy wiedzy o rynku pracy
Semestr	
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
<p>Po ukończeniu przedmiotu student:</p> <p>W zakresie wiedzy:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Zna podstawową terminologię, stosowaną w naukach humanistycznych i społecznych: zna podstawowe pojęcia, definiuje podstawowe doktryny, zna wybrane współczesne problemy komunikacji. 2.Ma elementarną wiedzę dotyczącą pozyskiwania informacji z zakresu tematyki kursu. 3.Ma podstawową wiedzę społeczną, potrafi wskazać związki oraz zależności między naukami humanistycznymi i społecznymi a naukami rolniczymi, leśnymi, weterynaryjnymi oraz przyrodniczymi. <p>W zakresie umiejętności:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Posiada umiejętność poszukiwania informacji, analizy i wykorzystania literatury dotyczącej tematyki kursu. 2.Postępuje się terminologią specjalistyczną w języku, w którym prowadzony jest przedmiot. 3.Ma świadomość samokształcenia. 	

<p>W zakresie kompetencji społecznych:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Potrafi pracować indywidualnie oraz w grupie, przyjmując w niej różne role. Potrafi kierować zespołem, przyjmując odpowiedzialność za efekty jego pracy. 2. Rozumie rolę doradztwa zawodowego i konieczność uczenia się przez całe życie. 3. Potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role. <p>Efekty kierunkowe zostały wyszczególnione w drukowanej wersji sylabusów</p>	
Kryteria oceniania	<p>Końcowa ocena z kursu stanowi składową punktację w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Sumowane są punkty uzyskane ze sprawdzianu pisemnego, aktywności, udziału w dyskusjach, frekwencji oraz wykonania zadań dodatkowych. Wiedza weryfikowana jest podczas sprawdzianu pisemnego. Sprawdzian pisemny zawiera dwa pytania problemowe, umożliwiające ocenę umiejętności. Kompetencje społeczne są oceniane w oparciu o udział w zajęciach i dyskusjach tematycznych, frekwencję oraz wykonanie zadań dodatkowych. Wymagany poziom niezbędny do zaliczenia przedmiotu: 60%</p>
Treści programowe - wykłady	
<p>Tematyka wykładów: 1. Wymagania i ograniczenia współczesnego rynku pracy (2h) 2. Pracownik w świecie ponowoczesnym. Koniec ery etatów –mozaikowość rynku pracy (2h) 3. Rodzaje inteligencji, uczucia w sytuacji zawodowej (2h) 4. Role pracownicze, znaczenie ról zadaniowych (2h) 5. Konceptcja „Lis i jeź” –specjalizacja w kształtowaniu kompetencji pracowniczych (2h) 6. Personal branding (2h) 7. Cechy przywódcy (2h) 8. Zarządzanie karierą: formułowanie celów, zarządzanie czasem, planowanie, determinanty odporności na presję czasu i stres (4h) 9. Antropologia przestrzeni, budowanie przyjaznego otoczenia (2h) 10. Mechanizmy rynku pracy: zasady budowania relacji w kontaktach z osobowościami sprężynującymi, komunikacja w sytuacjach trudnych, korporacyjny poker, relacje toksyczne, destrukcyjny wpływ technik manipulacyjnych (4h) 11. Ochrona przed nadużyciami w relacji trudnej, rodzaje przemocy, syndrom współuzależnienia, doświadczenie bezradności i bierności (4h) 12.</p>	
Treści programowe - ćwiczenia	

Kod przedmiotu	HS-B1L>0001
Nazwa przedmiotu	Psychologia społeczna
Semestr	
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	

Zna i rozumie złożone zasady funkcjonowania człowieka w społeczeństwie.

Zna podstawową terminologię stosowaną w naukach humanistycznych i społecznych: zna podstawy, obszary, modele i fazy.

Ma elementarną wiedzę dotyczącą pozyskiwania informacji z zakresu tematyki kursu.

Ma podstawową wiedzę o relacjach społecznych i potrafi wskazać związki oraz zależności między naukami humanistycznymi i społecznymi a naukami rolniczymi, leśnymi, weterynaryjnymi oraz przyrodniczymi.

Uczy się samodzielnie w sposób celowy.

Wykorzystuje wszystkie dostępne źródła informacji, w tym elektroniczne, do nauki, przygotowania wystąpień i prezentacji, planowania działań badawczych.

Szuka informacji, analizuje i wykorzystuje literaturę przedmiotu.

Posługuje się terminologią specjalistyczną w języku, w którym prowadzony jest przedmiot.

Ma świadomość samokształcenia.

Rozpoznaje problemy, potrafi działać zgodnie z obowiązującymi standardami i zasadami etycznymi.

Jest gotowy systematycznie aktualizować swoją wiedzę.

Ma świadomość efektów pracy zespołowej i potrafi kierować zespołem oraz współpracować w nim.

Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.

Rozumie potrzebę dokończenia się przez całe życie.

Potrafi myśleć i działać kreatywnie.

Prawidłowo identyfikuje dylematy związane z podejmowaniem wyborów życiowych i zawodowych.

Kryteria oceniania	<p>Końcowa ocena z kursu stanowi składową punktacji w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Sumowane są punkty uzyskane ze sprawdzianu pisemnego, aktywności, udziału w dyskusjach, frekwencji oraz wykonania zadań dodatkowych. Wiedza weryfikowana jest podczas sprawdzianu pisemnego. Sprawdzian pisemny zawiera pytania odtwórcze (sprawdzające opanowanie przekazywanej w trakcie wykładów wiedzy) oraz pytania problemowe (umożliwiające ocenę umiejętności). Kompetencje społeczne są oceniane w oparciu o udział w zajęciach i dyskusjach tematycznych, frekwencję oraz wykonanie zadań dodatkowych. Wymagany poziom niezbędny do zaliczenia przedmiotu: 60%</p>
--------------------	---

Treści programowe - wykłady	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Psychologia społeczna - główne kierunki zainteresowań oraz metody badawcze (2h) 2. Wpływ społeczny i konformizm (2h) 3. Wzorce poznania społecznego (2h) 4. Atrakcyjność interpersonalna (2h) 5. Autoprezentacja - strategie i techniki (2h) 6. Postawy społeczne, sposoby ich kształtowania oraz zmiany (2h) 7. Stereotypy i uprzedzenia społeczne (2h) 8. Agresja interpersonalna (2h) 9. Postawy i zachowania prospołeczne (2h) 10. Procesy grupowe: grupy społeczne a grupy zadaniowe, właściwości grup społecznych, podstawowe procesy grupowe, facylitacja i próżniactwo społeczne (2h) 	

11. Problemy przywództwa (2h)
12. Dialog międzykulturowy (2h)
13. Umiejętności społeczne (2h)
14. Metody rozwijania umiejętności społecznych (2h)
15. Repetytorium(2h)
Treści programowe - ćwiczenia

Kod przedmiotu	HS-S1L>0019
Nazwa przedmiotu	Skuteczna komunikacja w biznesie
Semestr	
Liczba punktów ECTS	2
Efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji	
Po ukończeniu przedmiotu student	
W zakresie wiedzy:	
1. Student ma podstawową wiedzę z zakresu teorii komunikowania (interpersonalnego i medialnego) przydatną w działalności biznesowej.	
2. Student ma podstawową wiedzę na temat relacji społecznych i rządzących nimi prawidłowości.	
3. Student ma podstawową wiedzę na temat możliwości praktycznego wykorzystania technik i narzędzi komunikacji w procesie rozwoju organizacji (w kontaktach z pracodawcą, współpracownikami i mediami).	
W zakresie umiejętności:	
1. Student posiada umiejętność zastosowania wiedzy teoretycznej w określonym obszarze działań komunikacyjnych organizacji – na poziomie interpersonalnym, grupowym i medialnym.	
2. Potrafi formułować problemy badawcze pozwalające na rozwiązywanie typowych problemów komunikacyjnych w sytuacjach biznesowych.	
3. Student posiada umiejętność przygotowania wystąpień publicznych z zakresu zastosowań komunikologii w biznesie – z wykorzystaniem podstawowych ujęć teoretycznych, a także różnych źródeł informacji.	
W zakresie kompetencji społecznych:	
1. Student rozumie potrzebę ciągłego zdobywania i pogłębiania wiedzy wynikające ze zmienności otoczenia.	
2. Student potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role i zadania.	
Kryteria oceniania	

Treści programowe - wykłady

- 1.Znaczenie społeczne i kierunki rozwoju public relations w systemie demokratycznym (2h)
- 2.Modele teoretyczne oraz fazy procesu public relations. Kreowanie marki (2h)
- 3.Media relations (4h)
- 4.Komunikacja wewnętrzna (2h)
- 5.Kreowanie stosunków z otoczeniem lokalnym (2h)
- 6.Komunikacja międzykulturowa (2h)
- 7.Komunikowanie jako reakcja na sytuację kryzysową (2h)
- 8.Społeczności internetowe (2h)
- 9.Koncepcje CSR (Corporate Social Responsibility). Personal branding (4h)
- 10.Elementy wizualne, materiały fotograficzne i druk w PR (2h)
- 11.Ocena efektywności działań public relations. Monitoring mediów a prawo autorskie (2h)
- 12.Wybrane aspekty prawne public relations (prawo prasowe i autorskie) (2h)
- 13.Repetytorium (2h)

Treści programowe - ćwiczenia

*) – należy wskazać wraz z kodem przedmiotu w USOS

1.3. Opis kierunkowych efektów uczenia się

Efekty uczenia się

Dyscyplina naukowa wiodąca do której odnoszą się efekty uczenia się*): technologia żywności i żywienia (90%)

Dyscypliny dodatkowe nauki biologiczne (10%)

Opis efektów uczenia się uwzględnia: uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia, charakterystyki drugiego stopnia oraz pełny zakres efektów uczenia się prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich, zawartych w charakterystykach drugiego stopnia**) dla kwalifikacji na poziomie 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Symbol	WIEDZA absolwent zna i rozumie:
NZ_P6S_WG01	w zaawansowanym stopniu zagadnienia z zakresu chemii, biochemii, mikrobiologii, matematyki i fizyki dostosowane do kierunku zarządzanie jakością i analiza żywności
NZ_P6S_WG02	w zaawansowanym stopniu zagadnienia z zakresu znaczenia środowiska przyrodniczego w kształtowaniu jakości surowców przemysłu żywnościowego oraz z systemów zarządzania środowiskowego
NZ_P6S_WG03	w zaawansowanym stopniu właściwości surowców i produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz materiałów pomocniczych
NZ_P6S_WG04	operacje jednostkowe stosowane w procesach przetwarzania i utrwalania żywności w aspekcie kształtowania jakości żywności
NZ_P6S_WG05	w zaawansowanym stopniu metody/techniki analizy żywności, warunki ich stosowania i sposoby walidacji
NZ_P6S_WG06	w zaawansowanym stopniu zagrożenia pochodzenia chemicznego, biologicznego i fizycznego podczas wytwarzania, przetwarzania i przechowywania surowców i produktów spożywczych, oceniając ich wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności.
NZ_P6S_WG07	w zaawansowanym stopniu zagadnienia dotyczące wdrażania, funkcjonowania i doskonalenia systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, zasady akredytacji i certyfikacji systemów zarządzania jakością i nadawania znaków towarowych
NZ_P6S_WG08	zagadnienia z zakresu statystyki i informatyki wykorzystywane w szacowaniu ryzyka oraz kontroli i weryfikacji systemów zarządzania jakością
NZ_P6S_WG09	normy i zasady racjonalnego żywienia i zdrowego trybu życia różnych grup ludności
NZ_P6S_WG10	zasady grafiki inżynierskiej w zakresie niezbędnym do rozwiązywania prostych zadań

	inżynierskich
NZ_P6S_WK11	w zaawansowanym stopniu zagadnienia prawne i społeczne związane z kierunkiem zarządzanie jakością i analiza żywności
NZ_P6S_WK12	zagadnienia z zakresu ekonomii, marketingu, zasad rachunkowości oraz dokumentowania i analizowania procesów gospodarczych, a także zarządzania i marketingu w przemyśle żywnościowym
NZ_P6S_WK13	podstawowe pojęcia i zasady ochrony własności przemysłowej, prawa autorskiego.
NZ_P6S_WK14	dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne
	UMIEJĘTNOŚCI absolwent potrafi:
NZ_P6S_UW01	wykorzystać posiadaną wiedzę i pozyskiwać dane do analizowania procesów i zjawisk w obszarze gospodarki żywnościowej, w tym również do analiz ekonomicznych i marketingowych przedsiębiorstw
NZ_P6S_UW02	posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi regułami (prawnymi, zawodowymi) w celu rozwiązywania konkretnych zadań z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności
NZ_P6S_UW03	projektować procesy mające zastosowanie w działaniach projakościowych w gospodarce żywnościowej i potrafi powiązać je w działania systemowe
NZ_P6S_UW04	poszukiwać i analizować dane z zakresu ekonomii, organizacji i zarządzania jakością produkcji
NZ_P6S_UW05	wskazywać odpowiednie metody, techniki i technologie stosowane w produkcji i utrwalaniu żywności
NZ_P6S_UW06	dobierać i wykorzystywać odpowiednie metody i techniki analizy żywności oraz posługiwać się podstawowym sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową
NZ_P6S_UW07	analizować zagrożenia, szacować poziom ryzyka i wskazywać krytyczne punkty kontrolne w wybranym procesie produkcyjnym
NZ_P6S_UW08	określić tryb postępowania w procesie certyfikacji
NZ_P6S_UW09	dokonać krytycznej oceny sposobu funkcjonowania istniejących systemów technicznych i technologicznych w aspekcie produkcji żywności i zarządzania jakością
NZ_P6S_UW10	dobierać odpowiednie narzędzia statystyczne do rozwiązywania problemów związanych z zarządzaniem jakością żywności i wykorzystać je do interpretacji i opracowania wyników analiz
NZ_P6S_UK11	przygotowywać i opracowywać prace pisemne i wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności-oraz posiada umiejętność

	uzasadnienia swojego stanowiska
NZ_P6S_UK12	posługiwać się językiem obcym w zakresie wymagań określonych dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
NZ_P6S_UO13	planować i organizować prace własną oraz zespołową i współdziałać w grupie
NZ_P6S_UU14	planować ścieżkę własnego rozwoju zawodowego, dokonać samooceny własnych kompetencji oraz rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
	KOMPETENCJE SPOŁECZNE absolwent jest gotów do:
NZ_P6S_KK01	wykorzystania posiadanej wiedzy i do krytycznej analizy danych w rozwiązywaniu różnych problemów z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności oraz do zasięgania w tym celu opinii ekspertów
NZ_P6S_KO02	ponoszenia odpowiedzialności zawodowej i społecznej w zakresie kształtowania jakości żywności, rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych oraz dbałości o środowisko naturalne, bezpieczeństwo i zdrowie człowieka
NZ_P6S_KO03	wykazania aktywnej postawy w rozwiązywaniu problemów związanych z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności
NZ_P6S_KO04	działania w sposób przedsiębiorczy oraz podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego i wypełniania zobowiązań społecznych
NZ_P6S_KR05	ponoszenia odpowiedzialności zawodowej, w tym przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych

Oznaczenia:

XY – nazwa kierunku,

P6S - studia pierwszego stopnia,

P7S - studia drugiego stopnia lub jednolite studia magisterskie,

WG – wiedza w kategorii zakres i głębia,

WK – wiedza w kategorii kontekst,

UW – umiejętność w kategorii wykorzystanie wiedzy,

UK – umiejętność w kategorii komunikacji,

UO – umiejętność w kategorii organizacji pracy,

UU – umiejętność w kategorii uczenia się,

KK – kompetencja społeczna w kategorii krytycznej oceny,

KO – kompetencja społeczna w kategorii odpowiedzialności,

KR – kompetencja społeczna w kategorii roli zawodowej.

*) – w przypadku kierunków przyporządkowanych do więcej niż jednej dyscypliny należy podać procentowy udział poszczególnych dyscyplin i wskazać dyscyplinę wiodącą, w ramach której będzie uzyskiwana ponad połowa efektów uczenia się

***) – dotyczy kierunków studiów, po których ukończeniu absolwent uzyskuje tytuł zawodowy inżyniera lub magistra inż.