



UNIwersytet PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Program studiów

Kierunek: zarządzanie jakością i analiza żywności

Spis treści

Charakterystyka kierunku	3
ECTS	5
Sekwencje przedmiotów	6
Efekty	7
Sylabusy	10

Charakterystyka kierunku

Informacje podstawowe

Nazwa kierunku:	zarządzanie jakością i analiza żywności
Poziom studiów:	studia pierwszego stopnia (inżynier)
Profil studiów:	Ogólnoakademicki
Forma studiów:	Stacjonarne
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:	inżynier
Czas trwania studiów (liczba semestrów):	7
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów:	210
Liczba godzin (w tym realizowanych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość):	2909 (177)
Liczba godzin z wychowania fizycznego*:	60

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

Przyporządkowanie kierunku do dyscyplin:

Dyscyplina	Udział procentowy	ECTS
Technologia żywności i żywienia	100%	210

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.

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

Student odbywa praktykę w wymiarze 4 tygodni (160 godz.) uzyskując 6 punktów ECTS, po 6 semestrze studiów. Praktyka odbywa się: 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.

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 przyjmująca na praktyki odpowiada 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 losowo wybrane pytania, po jednym z każdego bloku tematycznego: Zarządzanie jakością, ustawodawstwo i bezpieczeństwo żywności, Analiza żywności, Jakość żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.

Ostateczny wynik egzaminu jest obliczany zgodnie z zasadami określonymi w obowiązującym Regulaminie studiów.

ECTS

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	116
--	-----

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych**	7
--	---

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska za zajęcia wybieralne	73
---	----

Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	119
--	-----

Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	
---	--

**) - dotyczy kierunków innych niż przypisane do dyscyplin nauk humanistycznych lub nauk społecznych

Dopuszczalny deficyt punktów ECTS po poszczególnych semestrach

Semestr	Deficyt	Komentarz
1	8	
2	9	
3	6	
4	6	
5	6	
6	6	
7	0	

Sekwencje przedmiotów

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

Efekty uczenia się

Wiedza

Kod	Treść
NZ_P6S_WK11	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu zagadnienia prawne i społeczne związane z kierunkiem zarządzanie jakością i analiza żywności
NZ_P6S_WK12	Absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu ekonomii, zasad rachunkowości oraz dokumentowania i analizowania procesów gospodarczych, a także zarządzania i marketingu w przemyśle żywnościowym
NZ_P6S_WK13	Absolwent zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady ochrony własności przemysłowej, prawa autorskiego.
NZ_P6S_WK14	Absolwent zna i rozumie dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne
NZ_P6S_WG01	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu zagadnienia z zakresu chemii, biochemii, mikrobiologii, matematyki i fizyki dostosowane do kierunku zarządzanie jakością i analiza żywności
NZ_P6S_WG02	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu zagadnienia z zakresu znaczenia środowiska przyrodniczego w kształtowaniu jakości surowców przemysłu żywnościowego oraz z systemów zarządzania środowiskowego
NZ_P6S_WG03	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu właściwości surowców i produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz materiałów pomocniczych
NZ_P6S_WG04	Absolwent zna i rozumie operacje jednostkowe stosowane w procesach przetwarzania i utrwalania żywności w aspekcie kształtowania jakości żywności
NZ_P6S_WG05	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu metody/techniki analizy żywności, warunki ich stosowania i sposoby walidacji
NZ_P6S_WG06	Absolwent zna i rozumie 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	Absolwent zna i rozumie 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	Absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu statystyki i informatyki wykorzystywane w szacowaniu ryzyka oraz kontroli i weryfikacji systemów zarządzania jakością
NZ_P6S_WG09	Absolwent zna i rozumie normy i zasady racjonalnego żywienia i zdrowego trybu życia różnych grup ludności
NZ_P6S_WG10	Absolwent zna i rozumie zasady grafiki inżynierskiej w zakresie niezbędnym do rozwiązywania prostych zadań inżynierskich

Umiejętności

Kod	Treść
NZ_P6S_UK11	Absolwent potrafi 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	Absolwent potrafi posługiwać się językiem obcym w zakresie wymagań określonych dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
NZ_P6S_UO13	Absolwent potrafi planować i organizować prace własną oraz zespołową i współdziałać w grupie

Kod	Treść
NZ_P6S_UU14	Absolwent potrafi planować ścieżkę własnego rozwoju zawodowego, dokonać samooceny własnych kompetencji oraz rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
NZ_P6S_UW01	Absolwent potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę i pozyskiwać dane do analizowania procesów i zjawisk w obszarze gospodarki żywnościowej
NZ_P6S_UW02	Absolwent potrafi posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi regułami (prawnymi, zawodowymi) w celu rozwiązywania konkretnych zadań z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności
NZ_P6S_UW03	Absolwent potrafi projektować procesy mające zastosowanie w działaniach pro jakościowych w gospodarce żywnościowej i potrafi powiązać je w działania systemowe
NZ_P6S_UW04	Absolwent potrafi poszukiwać i analizować dane z zakresu ekonomii, organizacji i zarządzania jakością produkcji
NZ_P6S_UW05	Absolwent potrafi wskazywać odpowiednie metody, techniki i technologie stosowane w produkcji i utrwalaniu żywności
NZ_P6S_UW06	Absolwent potrafi dobierać i wykorzystywać odpowiednie metody i techniki analizy żywności oraz posługiwać się podstawowym sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową
NZ_P6S_UW07	Absolwent potrafi analizować zagrożenia, szacować poziom ryzyka i wskazywać krytyczne punkty kontrolne w wybranym procesie produkcyjnym
NZ_P6S_UW08	Absolwent potrafi określić tryb postępowania w procesie certyfikacji
NZ_P6S_UW09	Absolwent potrafi dokonać krytycznej oceny sposobu funkcjonowania istniejących systemów technicznych i technologicznych w aspekcie produkcji żywności i zarządzania jakością
NZ_P6S_UW10	Absolwent potrafi dobierać odpowiednie narzędzia statystyczne do rozwiązywania problemów związanych z zarządzaniem jakością żywności i wykorzystać je do interpretacji i opracowania wyników analiz

Kompetencje społeczne

Kod	Treść
NZ_P6S_KK01	Absolwent jest gotów do wykorzystania posiadanej wiedzy i do krytycznej analizy danych w rozwiązywaniu różnych problemów z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności oraz do zasięgnięcia w tym celu opinii ekspertów
NZ_P6S_KO02	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
NZ_P6S_KO03	Absolwent jest gotów do wykazania aktywnej postawy w rozwiązywaniu problemów związanych z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności
NZ_P6S_KO04	Absolwent jest gotów do działania w sposób przedsiębiorczy oraz podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego i wypełniania zobowiązań społecznych
NZ_P6S_KR05	Absolwent jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności zawodowej, w tym przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych

Sylabusy



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Szkolenie BHP i ppoż. Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów wszystkie	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e26ec6e4fc6eW00S.lo1A.5efc7c5c9f836.20
Jednostka organizacyjna Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty ogólne
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie	Liczba punktów ECTS 0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład e-learning: 4	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z zasadami BHP i ppoż podczas przebywania na uczelni, zapobieganie i ochrona studentów przed wypadkami
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zachować ostrożność na terenie uczelni, skutecznie rozpoznawać występujące zagrożenia i im przeciwdziałać oraz zidentyfikować czynniki szkodliwe i uciążliwe występujące w laboratoriach i salach		Zaliczenie pisemne

U2	udzielić pierwszej pomocy poszkodowanym w określonych wypadkach, zachować się odpowiednio w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia.		Zaliczenie pisemne
U3	zachować się odpowiednio w przypadku wystąpienia pożaru i ewakuować siebie oraz inne osoby zagrożone z budynku		Zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	uznawania znaczenia wpływu swojego zachowania na bezpieczeństwo własne oraz innych studentów/pracowników uczelni		Zaliczenie pisemne
K2	zrozumienia znaczenia BHP i PPOŻ dla zdrowia i życia studentów/pracowników uczelni		Zaliczenie pisemne
K3	zrozumienia konsekwencji nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy		Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład e-learning	4	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 4	ECTS 0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Tematyką przedmiotu jest bezpieczeństwo i higiena pracy w zakresie podstaw prawnych i działań profilaktycznych, pierwsza pomoc, a także organizacja ochrony przeciwpożarowej na Uczelni. Przedmiot jest prowadzony w postaci kursu blended learning na platformie Moodle. Kurs obejmuje cztery moduły: <ul style="list-style-type: none"> • Moduł 1. Wybrane zagadnienia prawne • Moduł 2. Zagrożenia dla zdrowia i życia • Moduł 3. Pierwsza pomoc • Moduł 4. Ochrona przeciwpożarowa 	Wykład e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Film dydaktyczny, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład e-learning	Zaliczenie pisemne	100.00%

Dodatkowy opis

Materiały dydaktyczne umieszczone w kursie e-learningowym przygotowane przez:
specjalistę BHP Oskara Dolota;
fundację SIKANA.TV,
ratownika medycznego Marcina Kuliberdę;
specjalistę ds. ochrony przeciwpożarowej Jana Bedorfa.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Ergonomia i BHP. Ochrona własności intelektualnej Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e315026252b1
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty ogólne
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie z tematyką dotyczącą bezpiecznych i wygodnych warunków wykonywania czynności zawodowych i pozazawodowych.
C2	Prezentowanie podstaw ergonomii oraz zasad jej wykorzystania do projektowania i korekty stanowisk pracy oraz obiektów technicznych.
C3	Omówienie rodzajów czynników występujących na stanowiskach pracy oraz oddziaływanie tych czynników na człowieka.
C4	Prezentowanie podstawowych informacji na temat ochrony własności intelektualnej.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	zasady ergonomii oraz czynników występujących na stanowiskach pracy.	NZ_P6S_WK11	Zaliczenie pisemne
W2	zasady wykorzystywania cudzej własności intelektualnej	NZ_P6S_WK13	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zidentyfikować czynniki szkodliwe i uciążliwe występujące na stanowiskach pracy	NZ_P6S_UW07	Zaliczenie pisemne
U2	zoptymalizować stanowisko pracy z uwzględnieniem wymogów ergonomii i BHP	NZ_P6S_UW09	Zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	określenia znaczenia ergonomii i warunków pracy dla zdrowia i bezpieczeństwa pracujących ludzi	NZ_P6S_KR05	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	8	
Udział w egzaminie	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 25	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>Zakres współczesnej ergonomii jako interdyscyplinarnej dziedziny wiedzy, historia ergonomii. Kierunki działań ergonomicznych – działania koncepcyjne i korekcyjne. Ergonomiczne kształtowanie stanowiska pracy; zastosowanie antropometrii w ergonomii. Fizyczne i psychiczne obciążenie pracą. Wyсіtek fizyczny i wydatek energetyczny organizmu ludzkiego. Ocena wydatku energetycznego przy pracach dynamicznych, ocena obciążeń statycznych i monotypowości. Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy. Rodzaje czynników; niebezpieczne, szkodliwe, uciążliwe. Rodzaje oddziaływania czynników na organizm ludzki. Charakterystyka wybranych czynników niebezpiecznych: czynniki mechaniczne, zagrożenia pożarowe i wybuchowe, zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym, zagrożenia związane z pracą na wysokości. Czynniki szkodliwe i uciążliwe: narażenie na pyły przemysłowe, promieniowanie, wibracje, hałas słyszalny oraz infra- i ultradźwiękowy. Wypadkowość przy pracy. Procedura powypadkowa. Przeciwdziałanie wypadkom przy pracy. Metody oceny ryzyka zawodowego. Ochrona własności intelektualnej; rodzaje praw autorskich oraz sposoby prawidłowego wykorzystania własności intelektualnej.</p> <p>Tematyka wykładów:</p> <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. 	Wykład
----	--	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	100.00%

Wymagania wstępne

Wiedza z zakresu fizyki, biologii człowieka i matematyki (na poziomie szkoły średniej).



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Matematyka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu ND00000NZJ00S.I1A.5df0eb50b6518.20
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty ogólne
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 7
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30, Ćwiczenia audytoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Student ma wiedzę z zakresu algebry liniowej, rachunku różniczkowego i całkowego funkcji jednej zmiennej, równań różniczkowych zwyczajnych.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	w zaawansowanym stopniu zagadnienia z zakresu matematyki dostosowane do kierunku zarządzanie jakością i analiza żywności.	NZ_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	planować i organizować prace własną oraz zespołową i współdziałać w grupie.	NZ_P6S_UO13	Aktywność na zajęciach
U2	planować ścieżkę własnego rozwoju zawodowego, dokonać samooceny własnych kompetencji oraz rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie.	NZ_P6S_UU14	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Kolokwium
U3	wykorzystać posiadaną wiedzę i pozyskiwać dane do analizowania procesów i zjawisk w obszarze gospodarki żywnościowej.	NZ_P6S_UW01	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Kolokwium
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystania posiadanej wiedzy 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_KK01	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Kolokwium
K2	działania w sposób przedsiębiorczy oraz podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego i wypełniania zobowiązań społecznych.	NZ_P6S_KO04	Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Ćwiczenia audytoryjne	30	
Przygotowanie do zajęć	60	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	50	
Udział w egzaminie	3	
Konsultacje	5	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 178	ECTS 7
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 68	ECTS 2
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Macierze, wyznaczniki, układy równań liniowych, ciągi, granica ciągu, liczba e, złoty podział, granice funkcji, asymptoty, ciągłość i pochodna funkcji jednej zmiennej, twierdzenie Lagrange'a, wyrażenia nieoznaczone, reguła de L'Hospitala, wzory Taylora i Maclaurina, badanie przebiegu zmienności funkcji jednej zmiennej, całki nieoznaczone, całki oznaczone, wzór Leibniza-Newtona, zastosowania geometryczne całek oznaczonych, równania różniczkowe.	Wykład
2.	Rozwiązywanie zadań, przekazywanych studentom w formie list zadań, dotyczących kolejnych zagadnień realizowanych na wykładzie, analiza otrzymanych wyników.	Ćwiczenia audytoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny, Egzamin ustny	50.00%
Ćwiczenia audytoryjne	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	50.00%

Wymagania wstępne

Matematyka w zakresie szkoły średniej.



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Fizyka I Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu ND00000NZJ00S.I1A.5df0eb59336bc.20
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty ogólne
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 5
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z podstawowymi prawami mechaniki i hydrodynamiki
C2	nabycie umiejętności planowania i wykonywania pomiarów prostych wielkości fizycznych
C3	nabycie umiejętności prezentacji danych pomiarowych w formie analitycznej i graficznej.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	podstawowe prawa i zasady z dziedziny mechaniki i hydrodynamiki	NZ_P6S_WG01	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Kolokwium, Udział w dyskusji
W2	podstawowe metody jakościowej i ilościowej analizy zjawisk fizycznych na przykładzie zjawisk mechanicznych i cieplnych	NZ_P6S_WG01	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Kolokwium, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	mierzyć wybrane wielkości fizyczne i umie dobrać do tego najbardziej odpowiednie metody i przyrządy pomiarowe	NZ_P6S_UW06	Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń
U2	przedstawić wyniki pomiarów w formie graficznej i analitycznej	NZ_P6S_UK11	Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	ma świadomość, że jego działalność zawodowa ma istotny wpływ na środowisko naturalne	NZ_P6S_KO02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
K2	krytycznej oceny wyników pomiarów i obliczeń	NZ_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie do zajęć	35	
Konsultacje	5	
Przygotowanie do ćwiczeń	40	
Przygotowanie raportu	25	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 150	ECTS 5
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 50	ECTS 2
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 55	ECTS 2

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ul style="list-style-type: none"> • Fizyka jako nauka matematyczno-przyrodnicza. Pomiar, doświadczenie i obserwacja. Zalecana literatura przedmiotu. Wymagania egzaminacyjne. • Międzynarodowy Układ Jednostek Miar SI. Rodzaje jednostek wielkości fizycznych. Przeliczanie jednostek. • Analiza wymiarowa. Przykłady wielkości i zjawisk fizycznych zależnych od kształtu, powierzchni i objętości obiektów. • Podstawy kinematyki: układ odniesienia, układ współrzędnych kartezjańskich, niezależność prędkości i przemieszczeń, równania ruchu. Demonstacje. • Prędkość i przyspieszenie jako skalary i wektory. Fizyczny sens tych wielkości. Przykłady równań ruchu dla prostych przypadków. • Wstęp do dynamiki: oddziaływanie ciał w przyrodzie, demonstracje ruchów ciał pod działaniem sił i bez działania sił. Zasada bezwładności (I zasada dynamiki Newtona). • Druga zasada dynamiki Newtona. Demonstracje i pokazy ilustrujące II zasadę. • Trzecia zasada dynamiki. Demonstracje ilustrujące z wyjaśnieniami. • Pęd i popęd siły. Zasada zachowania pędu. Zderzenia sprężyste i niesprężyste. • Układy inercjalne i nieinercjalne, siły rzeczywiste i pozorne. Układ wirujący jako przykład układu nieinercjalnego, wirówka. • Praca i moc z fizycznego punktu widzenia. Praca siły zmiennej – wyliczanie metodą graficzną. • Energia kinetyczna i energia potencjalna. Pole sił zachowawczych. Przykłady Sił niezachowawczych (tarcie, lepkość). Zasada zachowania energii mechanicznej. • Elementarne pojęcia i prawa hydrostatyki: prawo Pascala, prawo Archimedesesa, ciśnienie hydrostatyczne, naczynia połączone. Demonstracje. • Elementy hydrodynamiki: przepływ turbulentny i laminarny, równanie Bernoullego, Newtona prawo lepkości, prawo Stokesa i prawo Poiseulle’a. Demonstracje z wyjaśnieniami. • Zjawiska na granicy faz: napięcie powierzchniowe, równanie Laplace’a, zjawisko włośowatości i jego znaczenie w przyrodzie. Związki powierzchniowo-czynne. 	Wykład

2.	<ul style="list-style-type: none"> • Ćwiczenia w prawidłowym i bezpiecznym posługiwaniu się podstawowymi przyrządami pomiarowymi • Graficzna prezentacja wyników pomiarów - ćwiczenia • Wyznaczanie gęstości i ciężaru właściwego ciał stałych i cieczy • Wyznaczanie momentu bezwładności bryły sztywnej • Wirówka • Badanie przepływu cieczy przez poziome przewody • Pomiar wilgotności powietrza • Pomiar współczynnika napięcia powierzchniowego cieczy • Wyznaczanie współczynnika lepkości • Sprawdzanie prawa Hooke'a • Wyznaczanie współczynnika wydłużenia tkanki kostnej • Zastosowanie ultradźwięków 	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Aktywność na zajęciach	5.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń	95.00%

Wymagania wstępne

Kurs fizyki i matematyki w zakresie szkoły średniej kończącej się maturą



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Chemia ogólna i nieorganiczna Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu ND00000NZJ00S.I1A.5db97ce9bc259.20
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty ogólne
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 10
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 60	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie wiedzy z zakresu systematyki związków nieorganicznych, budowy atomu, elektrochemii, roztworów, kinetyki, związków koordynacyjnych, buforów, podstaw analizy ilościowej oraz jakościowej, reakcji utleniania i redukcji, równowag w wodnych roztworach elektrolitów.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	podstawowe prawa chemiczne oraz rozwiązuje zadania z nimi związane	NZ_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne

W2	ogólne właściwości pierwiastków, w oparciu o położenie w układzie okresowym	NZ_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne
W3	w stopniu zaawansowanym generalną klasyfikację związków (elektrolity, nieelektrolity, elektrolity słabe, elektrolity mocne)	NZ_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	stosować poznane metody analityczne	NZ_P6S_UW01	Zaliczenie pisemne
U2	wykonywać oznaczenia jakościowe anionów i kationów oraz ilościowe metodami analizy miareczkowej i wagowej.	NZ_P6S_UW01	Zaliczenie pisemne
U3	przewodzić obliczenia dotyczące wykonanych analiz	NZ_P6S_UW01	Zaliczenie pisemne
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	zastosowania metod analitycznych w rozwiązywaniu problemów w zakresie analizy żywności i zarządzania jakością	NZ_P6S_KK01	Zaliczenie pisemne
K2	postępowania zgodnie z instrukcjami stosując się do zasad pracy w laboratorium chemicznym	NZ_P6S_KO02	Zaliczenie pisemne
K3	przestrzegania relacji międzyludzkich podczas pracy w zespole	NZ_P6S_KO02	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Ćwiczenia laboratoryjne	60	
Konsultacje	35	
Przygotowanie do zajęć	35	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	60	
Przygotowanie do ćwiczeń	25	
Udział w egzaminie	5	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 250	ECTS 10
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 130	ECTS 5
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 60	ECTS 2

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>1. Klasyfikacja związków chemicznych. Typy reakcji chemicznych. Reakcje związków nieorganicznych (tlenki, kwasy, zasady, sole).</p> <p>2. Różne typy reakcji w roztworach wodnych: dysocjacja, reakcje strącania, hydroliza. Zapisy cząsteczkowe i jonowe reakcji w roztworach wodnych. Amfotery.</p> <p>3. Współczesne poglądy na budowę atomu. Cząstki elementarne, definicja pierwiastka, izotopy. Elektronowe orbitale atomów.</p> <p>4. Pozajądrowa budowa atomu. Wpływ rozmieszczenia elektronów w atomie na właściwości chemiczne pierwiastków.</p> <p>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.</p> <p>6. Roztwory – podstawowe pojęcia. Koligatywne właściwości roztworów. Elementy chemii koloidów.</p> <p>7. Elementy kinetyki chemicznej. Szybkość i odwracalność procesów w przyrodzie. Równowaga chemiczna. Prawo działania mas. Wpływ warunków zewnętrznych na stan i stałą równowagi chemicznej.</p> <p>8. Teorie kwasów i zasad (Arrheniusa, Bröensteda, Lewisa).</p> <p>9. Dysocjacja elektrolityczna. Moc elektrolitów. Stopnie i stałe dysocjacji i hydrolizy. Prawo Ostwalda. Teoria mocnych elektrolitów Debaya-Hückela.</p> <p>10. Pojęcie i sposób obliczania pH dla roztworów różnych elektrolitów.</p> <p>11. Mieszanki buforowe. Pojęcie iloczynu rozpuszczalności.</p> <p>12. Elementy elektrochemii: elektrody I i II rodzaju, elektrody redoks, szereg elektrochemiczny, ogniwa elektrochemiczne, zjawisko korozji.</p> <p>13. Definicja reakcji redoks. Utleniacze i reduktory. Reakcje utleniania i redukcji (reakcje dysproporcjonowania)</p> <p>14. Związki kompleksowe</p> <p>15. Przegląd pierwiastków grup głównych i pobocznych (pierwiastki bloku s, p, d) oraz ich ważniejszych połączeń chemicznych.</p>	Wykład

2.	<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 oznaczanie żelaza. 10. Mianowanie roztworu tiosiarczanu sodu. 11. Jodometria. 12. Pomiary pH, wskaźniki. 13. Bufory i elektrolity trudno rozpuszczalne. 14. Potencjometryczne oznaczanie kwasu siarkowego. 15. Odrabianie zaległości. Zaliczenie ćwiczeń. 	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne	50.00%

Wymagania wstępne

podstawy chemii



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Ekonomia Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e3150264ba26
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty ogólne
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 4
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 2, Wykład e-learning: 28, Ćwiczenia audytoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kursu jest zapoznanie się z podstawowymi zagadnieniami dotyczącymi działania gospodarki rynkowej. Szczególny nacisk jest położony na uwarunkowania ekonomiczne w gospodarce żywnościowej.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Student zna podstawowe prawa i zależności rządzące gospodarką rynkową.	NZ_P6S_WK12	Egzamin pisemny, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń

W2	Student posiada wiedzę o różnych typach podmiotów w gospodarce rynkowej i zależnościach pomiędzy nimi.	NZ_P6S_WK12	Egzamin pisemny, Aktywność na zajęciach
W3	Student ma podstawową wiedzę dotyczącą pieniądza, inflacji, bezrobocia i cykliczności procesów gospodarczych.	NZ_P6S_WK12	Egzamin pisemny, Aktywność na zajęciach
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi analizować i interpretować podstawowe dane rynkowe.	NZ_P6S_UW01, NZ_P6S_UW04	Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
U2	Student potrafi scharakteryzować główne podmioty gospodarcze i wskazać ich znaczenie oraz wzajemne powiązania.	NZ_P6S_UW04	Egzamin pisemny
U3	Student potrafi przedstawić przyczyny i skutki zmian zachodzących w równowadze rynkowej.	NZ_P6S_UW01	Egzamin pisemny, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student myśli i działa w sposób przedsiębiorczy.	NZ_P6S_KO04	Egzamin pisemny, Aktywność na zajęciach, Kolokwium
K2	Student uzupełnia i doskonali nabytą wiedzę i umiejętności.	NZ_P6S_KK01, NZ_P6S_KO04	Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	2	
Wykład e-learning	28	
Ćwiczenia audytoryjne	15	
Przygotowanie do zajęć	30	
Konsultacje	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	30	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 120	ECTS 4
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 60	ECTS 2

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	1) Zasady uczestnictwa w kursie i korzystania z zasobów e-learningowych kursu "Ekonomii" na platformie CKnO. 2) Wprowadzenie do ekonomii.	Wykład
2.	1) Ekonomia jako nauka - wprowadzenie i podział. 2) Podstawowe problemy ekonomiczne. 3) Systemy gospodarcze. 4) Model gospodarki rynkowej i podstawowe podmioty gospodarcze. 5) Popyt. 6) Determinanty popytu. 7) Podaż. 8) Determinanty podaży. 9) Równowaga rynkowa. 10) Modele zmian równowagi rynkowej. 11) Sposoby konkurencji rynkowej. 12) Struktury rynkowe. 13) Teoria postępowania producenta - wprowadzenie. 14) Formy prowadzenia działalności gospodarczej. 15) Koszty - wprowadzenie. Koszty stałe i zmienne. 16) Koszty jednostkowe. 17) Przychody, zyski i straty w działalności gospodarczej. 18) Pieniądz. Kursy walutowe. 19) System bankowy i rynki finansowe. 20) Rynek pracy i zjawisko bezrobocia. 21) Skutki bezrobocia i sposoby przeciwdziałania nadmiernemu bezrobociu. 22) Inflacja - wprowadzenie. 23) Skutki inflacji i sposoby jej kontrolowania. 24) Mierniki dochodu narodowego. 25) Polityka monetarna i fiskalna państwa. Budżet centralny. 26) Cykle koniunkturalne w gospodarce. 27) Zawodność rynku i interwencjonizm państwowy 28) Specyfika gospodarki żywnościowej. Podsumowanie wykładów.	Wykład e-learning
3.	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.	Ćwiczenia audytoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Pracownia komputerowa, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	5.00%
Wykład e-learning	Egzamin pisemny, Aktywność na zajęciach	45.00%

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia audytoryjne	Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń	50.00%

Wymagania wstępne

Podstawy matematyki



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Wprowadzenie do zarządzania jakością Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e31502677efe
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Poznanie filozofii współczesnego podejścia do zarządzania organizacją.
C2	Zasady stosowanych rozwiązań systemowych w zarządzaniu organizacją.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w zaawansowanym stopniu zagadnienia dotyczące funkcjonowania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	NZ_P6S_WG07	Zaliczenie pisemne

W2	funkcjonujące standardy z tego zakresu	NZ_P6S_WG07	Zaliczenie pisemne
W3	w zaawansowanym stopniu zagadnienia prawne i społeczne związane z kierunkiem zarządzanie jakością	NZ_P6S_WK11	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	projektować procesy mające zastosowanie w działaniach pro jakościowych w organizacji i potrafi powiązać je w działania systemowe	NZ_P6S_UW03	Studium przypadku
U2	poszukiwać i analizować dane w aspekcie zarządzania organizacją	NZ_P6S_UW04	Studium przypadku
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystania posiadanej wiedzy w rozwiązywaniu różnych problemów z zakresu zarządzania jakością	NZ_P6S_KK01	Studium przypadku
K2	ponoszenia odpowiedzialności zawodowej i społecznej w zakresie kształtowania jakości	NZ_P6S_KO02	Studium przypadku
K3	wykazania aktywnej postawy w rozwiązywaniu problemów związanych z zarządzaniem jakością	NZ_P6S_KO03	Studium przypadku

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Konsultacje	1	
Przygotowanie do zajęć	3	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 29	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>Wykład 1(2h). Filozofia jakości, definicje jakości.</p> <p>Wykład 2 (2h). Koncepcje 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>	Wykład
----	--	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Dyskusja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne, Studium przypadku	100.00%



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Grafika inżynierska Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e3150268f659
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia projektowe: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z pismem technicznym
C2	Uświadomienie studentom istoty kreślenia krzywych i konstrukcji geometrycznych w projektowaniu obiektów przemysłu spożywczego
C3	Przekazanie studentom wiedzy z zakresu rzutowania. Jego znaczenie w projektowaniu maszyn i urządzeń.
C4	Zapoznanie studentów z ogólnymi zasadami czytania rysunku technicznego, mechanicznego i budowlanego
C5	Przekazanie studentom wiedzy na temat podstawowych oznaczeń w rysunku budowlanym i zasad ich wymiarowania
C6	Zapoznanie studentów z zasadami projektowania pomieszczeń, wykonaniem projektu zakładu przemysłu spożywczego wraz z pomieszczeniami socjalnymi

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Student w zaawansowanym stopniu potrafi rozpoznawać i rozróżniać oznaczenia stosowane w rysunku technicznym mechanicznym i budowlanym.	NZ_P6S_WG10	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
W2	Student cechuje się zaawansowanymi umiejętnościami w zakresie wykonania szkicu różnych części mechanicznych i budowlanych na rysunku technicznym.	NZ_P6S_WG10	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
W3	Student posiada zaawansowaną wiedzę na temat poszczególnych rodzajów rzutów w technicznym rysunku.	NZ_P6S_WG10	Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student po ukończeniu kursu potrafi wykonać rysunki maszynowe oraz budowlane.	NZ_P6S_UW03	Projekt, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
U2	Student umie zaprojektować hale produkcyjną z częścią administracyjną.	NZ_P6S_UO13, NZ_P6S_UW03	Projekt
U3	Student w stopniu zaawansowanym posługuje się oznaczeniami obowiązującymi przy wykonywaniu rysunku technicznego oraz potrafi interpretować rysunek techniczny.	NZ_P6S_UW03	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student krytycznie ocenia własną wiedzę z zakresu grafiki inżynierskiej	NZ_P6S_KK01	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
K2	Student postępuje zgodnie ze sztuką dobrego wykonywania rysunków technicznych.	NZ_P6S_KR05	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Ćwiczenia projektowe	30
Przygotowanie do ćwiczeń	7
Konsultacje	2
Przygotowanie projektu	16
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	5

Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 32	ECTS 1
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Realizacja tego przedmiotu obejmuje następujące treści:</p> <p>Pismo techniczne. Kreślenie krzywych. Konstrukcje geometryczne. Perspektywa równoległa. Rysowanie brył. Rzuty prostokątne. Przekroje. Ogólne zasady czytania rysunku technicznego mechanicznego i budowlanego. Wymiarowanie rysunku mechanicznego. Podstawowe oznaczenia oraz zasady wymiarowania w rysunku budowlanym. Instalacje sanitarne w rysunku budowlanym. Zasady projektowania pomieszczeń, wykonanie projektu hali produkcyjnej wraz z pomieszczeniami socjalnymi.</p>	Ćwiczenia projektowe

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Metoda projektów, Pokaz/demonstracja, Dyskusja, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia projektowe	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń	100.00%

Dodatkowy opis

Program ćwiczeń:

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

Wymagania wstępne

brak



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Fizyka II Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu ND00000NZJ00S.I2A.5df0eb597024c.20
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty ogólne
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 6
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z podstawowymi prawami fizyki w obszarze termodynamiki, wybranych działów nauki o elektryczności, optyki oraz fizyki współczesnej
C2	Doskonalenie umiejętności planowania i wykonywania pomiarów wielkości fizycznych w obszarach wskazanych w C1 oraz ich prezentacji w formie analitycznej i graficznej.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	podstawowe prawa i zasady z dziedziny termodynamiki fenomenologicznej, elektryczności, optyki i fizyki współczesnej	NZ_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Egzamin ustny
W2	podstawowe metody jakościowej i ilościowej analizy właściwości fizycznych ciał na przykładzie zjawisk elektrycznych i optycznych	NZ_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Egzamin ustny
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	samodzielnie zaplanować i przeprowadzić pomiary wielkości elektrycznych i optycznych oraz profesjonalnie przedstawić ich wyniki	NZ_P6S_UK11, NZ_P6S_UO13	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
U2	analizować zjawiska przyrodnicze odwołując się do wszystkich dziedzin fizyki	NZ_P6S_UW01	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystywania najnowszych osiągnięć naukowych i technologicznych	NZ_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
K2	uwzględnienia w swojej działalności ochrony środowiska naturalnego	NZ_P6S_KO02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Ćwiczenia laboratoryjne	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	40	
Udział w egzaminie	4	
Konsultacje	6	
Przygotowanie do ćwiczeń	40	
Przygotowanie do zajęć	40	
Przygotowanie raportu	20	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 180	ECTS 6
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 40	ECTS 1

Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 35	ECTS 1
--	----------------------------	------------------

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ul style="list-style-type: none"> • Wyznaczanie współczynnika przewodnictwa cieplnego • Zmiany entropii w procesie samorzutnym i ciepło topnienia • Wyznaczanie linii ekwipotencjalnych pola elektrostatycznego • Wyznaczanie oporu przewodnika • Wyznaczanie siły elektromotorycznej ogniwa • Pomiar membranowej różnicy potencjałów; sprawdzanie prawa Nernsta • Zestawienie mikroskopu i pomiar długości za pomocą mikroskopu • Badanie widm spektralnych pierwiastków za pomocą spektroskopu • Wyznaczanie stężenia cukru za pomocą sacharymetru • Badanie zjawisk fotoelektrycznych zewnętrznych i wewnętrznych • Pomiar aktywności próbki promieniotwórczej • Wybrane zastosowania techniki ultradźwiękowej • Charakterystyka diody półprzewodnikowej 	Ćwiczenia laboratoryjne

2.	<ul style="list-style-type: none"> • Wstęp do termodynamiki: klasy układów termodynamicznych, parametry termodynamiczne, zerowa zasada termodynamiki, pomiary temperatury, skale temperatur • 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. • Wyznaczanie ilości energii przeniesionej w formie ciepła w różnych procesach termodynamicznych. Pojemność cieplna, ciepło właściwe i ciepło molowe. • Kalorymetria jako przykład zastosowania I zasady termodynamiki. Zasada bilansu cieplnego, entalpia a ciepło wymienione. • Praca objętościowa. Obliczenia pracy objętościowej w typowych przemianach termodynamicznych. • II zasada termodynamiki – sformułowanie Clausiusa i Kelvina, procesy odwracalne i nieodwracalne • Silnik i cykl Carnota – omówienie. Twierdzenie Carnota. • Entropia i sformułowanie II zasady termodynamiki jako zasady wzrostu entropii, przykłady obliczeń zmian entropii. • Przemiany fazowe i elementarne parametry z nimi związane. Pary i gazy, izotermy gazu rzeczywistego, równanie van der Waalsa. • Elektrostatyka: pole elektrostatyczne jako pole zachowawcze, strumień natężenia pola elektrostatycznego, prawo Gaussa. Prawo Coulomba jako wniosek z prawa Gaussa. Demonstracje. • Prąd elektryczny, natężenie prądu, opór elektryczny i mechanizm jego powstawania. Prawa Ohma i Kirchhoffa. Siła elektromotoryczna. • Wstęp do elektrodynamiki: indukcja elektromagnetyczna, prawo indukcji Faraday’a, Reguła Lenza. Demonstracje • Fizyczne podstawy optycznych metod badania substancji: polaryzacja światła, pochłanianie światła, mikroskopia optyczna. • Właściwości materii z punktu widzenia teorii kwantowej: dyskretne poziomy energetyczne w atomie, emisja i absorpcja światła, dualizm korpuskularno-falowy. • Elementy fizyki jądrowej: jądro atomowe, przemiany jądrowe, promieniotwórczość, Wpływ promieniowania jonizującego na żywe organizmy, skażenie promieniotwórcze. 	Wykład
----	---	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny, Egzamin ustny	60.00%

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń	40.00%

Wymagania wstępne

Fizyka I



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Chemia organiczna Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e315027e3578
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 10
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 45, Ćwiczenia laboratoryjne: 60	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Poznanie budowy przestrzennej i elektronowej oraz właściwości chemicznych podstawowych grup związków organicznych
C2	Wyjaśnienie mechanizmów typowych reakcji w chemii organicznej
C3	Poznanie podstaw chemii węglowodanów, aminokwasów, białek
C4	Omówienie podstaw fizykochemiczne wybranych metod spektroskopowych i ich zastosowania do identyfikacji związków organicznych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
-----	-------------------------------	-------------------------------	--------------------

Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	budowę, nazewnictwo i klasyfikację związków organicznych	NZ_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Aktywność na zajęciach, Kolokwium
W2	w zaawansowanym stopniu właściwości chemiczne i spektroskopowe określonych grup połączeń, opisuje i objaśnia w stopniu zaawansowanym przebieg reakcji chemicznych poznanych grup związków organicznych	NZ_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Aktywność na zajęciach, Kolokwium
W3	podstawy spektroskopii ¹ H NMR i IR	NZ_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Aktywność na zajęciach, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zmontować i obsługiwać aparaturę służącą do wykonania podstawowych operacji fizykochemicznych w laboratorium chemii organicznej	NZ_P6S_UW06	Obserwacja pracy studenta
U2	przeprowadzić syntezę prostych preparatów organicznych	NZ_P6S_UW06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U3	dokonać identyfikacji prostych związków organicznych na podstawie ich danych spektroskopowych, reakcji charakterystycznych i stałych fizykochemicznych	NZ_P6S_UW06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U4	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	NZ_P6S_UO13	Obserwacja pracy studenta
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystania posiadanej wiedzy i krytycznej analizy danych w rozwiązywaniu problemów z zakresu chemii organicznej	NZ_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta
K2	wykazania aktywnej postawy w rozwiązywaniu napotkanych problemów w trakcie eksperymentów	NZ_P6S_KO03	Obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	45
Ćwiczenia laboratoryjne	60
Przygotowanie do ćwiczeń	30
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	100
Konsultacje	15
Udział w egzaminie	9

Przygotowanie raportu	30	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 289	ECTS 10
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 129	ECTS 5
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 90	ECTS 3

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>1. Budowa elektronowa i przestrzenna związków organicznych. Izomeria konstytucyjna i konfiguracyjna. Podstawowe pojęcia i rodzaje reakcji w chemii organicznej.</p> <p>2. Właściwości chemiczne węglowodorów nasyconych i nienasyconych (alkany, cykloalkany, alkeny, alkiny). Mechanizmy substytucji wolnorodnikowej, addycji elektrofilowej, addycji wolnorodnikowej. Polimeryzacja alkenów.</p> <p>3. Pojęcie aromatyczności w chemii organicznej. Substytucja elektrofilowa w pierścieniu aromatycznym i pozostałe reakcje, którym ulegają areny.</p> <p>4. Właściwości spektroskopowe związków organicznych. Spektroskopia IR, ¹H NMR.</p> <p>5. Właściwości chemiczne fluorowcopochodnych węglowodorów; mechanizmy substytucji nukleofilowej oraz eliminacji. Związki magnezoorganiczne.</p> <p>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.</p> <p>7. Właściwości chemiczne związków karbonylowych: aldehydów i ketonów. Addycja nukleofilowa do grupy karbonylowej. Reakcje zachodzące z odszczepieniem wodoru z pozycji α.</p> <p>8. Kwasy karboksylowe. Reakcje substytucji nukleofilowej przy karboksylowym atomie węgla. Dehydratacja hydroksykwasów.</p> <p>9. Pochodne kwasów ze zmianą w grupie karboksylowej (estry – w tym triacyloglicerole, bezwodniki, chlorki kwasowe). Reakcje podstawienia przy acylowym atomie węgla.</p> <p>10. Aminy. Właściwości kwasowo-zasadowe amin. Reakcje amin z kwasem azotowym (III).</p> <p>11. Właściwości chemiczne amidów. Aminokwasy. Punkt izoelektryczny aminokwasów. Reakcje grupy aminowej i karboksylowej aminokwasów. Budowa peptydów i białek.</p> <p>12. Monosacharydy: wzory łańcuchowe Fischera, Hawortha, konformacyjne. Właściwości chemiczne monosacharydów.</p> <p>13. Tworzenie wiązania glikozydowego. Budowa i właściwości di- i polisacharydów.</p> <p>14. Związki heterocykliczne. Budowa nukleotydów.</p>	Wykład
----	---	--------

2.	<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 10. Reakcje charakterystyczne estrów i bezwodników kwasowych, amin, aminokwasów i węglowodanów. 11. Identyfikacja związków organicznych metodami chemicznymi i spektroskopowymi. 	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	50.00%

Wymagania wstępne

chemia ogólna, chemia nieorganiczna



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Statystyka matematyczna Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu ND00000NZJ00S.I2B.5df0eb890564b.20
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 4
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	zapoznanie studentów z zasadami eksploracyjnej analizy danych
C2	przekazanie wiedzy z zakresu podstaw rachunku prawdopodobieństwa i głównych zagadnień statystyki matematycznej: estymacji punktowej i przedziałowej oraz testowania hipotez
C3	przekazanie wiedzy o rozkładach prawdopodobieństwa wykorzystywanych w zarządzaniu jakością i w analizie żywności

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	podstawowe zagadnienia z zakresu statystyki matematycznej i rachunku prawdopodobieństwa na poziomie pozwalającym opisywać i interpretować zjawiska przyrodnicze	NZ_P6S_WG02	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
W2	metody statystyczne, które można zastosować do różnych problemów z zakresu zarządzania jakością i analizą żywności	NZ_P6S_WG08	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	sporządzić raport zawierający wyniki analiz statystycznych z wykorzystaniem danego pakietu statystycznego	NZ_P6S_UW10	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	oceny losowości zjawisk i zastosowania w praktyce modelu statystycznego oraz przeprowadzenia poprawnego wnioskowania statystycznego	NZ_P6S_KK01	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie do zajęć	20	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	16	
Udział w egzaminie	9	
Konsultacje	15	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 120	ECTS 4
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 84	ECTS 3
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>1. Cele i zadania rachunku prawdopodobieństwa i statystyki matematycznej. Podstawowe pojęcia (populacja i jej struktura , próba i jej atrybuty, typy cech).</p> <p>2. Podstawowe elementy statystyki opisowej: charakterystyki liczbowe z graficzną prezentacją materiału empirycznego.</p> <p>3. Statystyka opisowa – kontynuacja. Analiza porównawcza danych – porównania strukturalne w oparciu przykłady z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności - rozkład empiryczny.</p> <p>4. Elementy rachunku prawdopodobieństwa. Podstawowe pojęcia: zdarzenie losowe, przykłady doświadczeń i przestrzeni zdarzeń losowych. Aksjomatyczna definicja prawdopodobieństwa - własności. Prawdopodobieństwo warunkowe i niezależność zdarzeń.</p> <p>5. Prawdopodobieństwo zupełne i twierdzenie Bayesa. Sposoby obliczania prawdopodobieństwa zdarzeń losowych - przykłady.</p> <p>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.</p> <p>7. Estymacja punktowa i przedziałowa. Postać i własności estymatorów parametrów rozkładu normalnego.</p> <p>8. Estymacja przedziałowa (c.d.). Przedziały ufności dla frakcji i różnicy 2 średnich dla populacji normalnych .</p> <p>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.</p> <p>10. Testowanie hipotez statystycznych – c.d.. Testy istotności dla średnich i wariancji w oparciu o dwie próby normalne, testy istotności dla wskaźników struktury.</p> <p>11. Testy zgodności z rozkładem normalnym (test χ^2 – Pearsona , test Kołmogorowa, test Shapiro-Wilka, wykresy kwantylowe).</p> <p>12. Nieparametryczne testy losowości próby i zgodności dwóch prób (test Wilcozona, test Manna Whitneya, test Kołmogorowa - Smirnowa).</p> <p>13. Analiza ilościowa cech - badanie zależności zmiennych, pojęcie korelacji liniowej – metody analiz regresji. Model regresji liniowej.</p> <p>14. Analiza współzależności zjawisk dla cech mierzalnych i niemierzalnych. Miary zależności cech jakościowych. Empiryczne tablice wielodzzielcze (korelacyjne).</p> <p>15. Repetytorium – podsumowanie + informacje o innych metodach statystycznych, służących do opisu zjawisk wielocechowych. Prezentacja przykładowego testu egzaminacyjnego.</p>	Wykład

2.	<p>Ćwiczenie 1: Omówienie zasad pracy w środowisku pakietu statystycznego STATISTICA. Tworzenie raportu na przykładzie wybranych danych eksperymentalnych</p> <p>Ćwiczenie 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</p> <p>Ćwiczenie 3: Kontynuacja zagadnień wyeksponowanych w ćwiczeniu nr 2</p> <p>Ćwiczenie 4: EDA - tworzenie raportu c.d. + formułowanie wniosków i hipotez roboczych</p> <p>Ćwiczenie 5: Sprawdzenie nr 1 z przerobionego materiału. Przekształcenia zmiennych na przykładzie danych empirycznych: standaryzacja, normalizacja, kategoryzacja zmiennych</p> <p>Ćwiczenie 6: Rozwiązywanie zadań z rachunku prawdopodobieństwa z listy nr 2 - realizacja wykładów 4-5 z wykorzystaniem kalkulatora „probabilistycznego” z pakietu STATISTICA i tablic statystycznych</p> <p>Ćwiczenie 7: Kontynuacja tematu przedstawionego w ćwiczeniu 6</p> <p>Ćwiczenie 8: Realizacja zagadnień statystycznych dotyczących estymacji punktowej i przedziałowej zgodnie z treścią wykładów 7. Poszerzanie treści raportu</p> <p>Ćwiczenie 9: Sprawdzenie nr 2 z podstaw rach. prawdopodobieństwa. Realizacja treści wykładu 8 i listy zadań nr 3.</p> <p>Ćwiczenie 10: Poznawanie modułów statystycznych pakietu dotyczących testowania hipotez statystycznych. Realizacja wykładu 9 i 10 z wykorzystaniem danych empirycznych</p> <p>Ćwiczenie 11: Testy statystyczne c.d. (lista zadań nr 4). Realizacja wykładu 10.</p> <p>Ćwiczenie 12: Testy statystyczne c.d. (lista zadań nr 4 i realizacja wykładu 11). Praca wspomagana komputerem</p> <p>Ćwiczenie 13: Sprawdzenie nr 3 dot. wnioskowania statystycznego w oparciu o przedziały ufności i testy statystyczne. Badanie zależności cech - macierz korelacji, model regresji liniowej</p> <p>Ćwiczenie 14: Analiza danych w oparciu o modele regresyjne, linearyzacja funkcji - kontynuacja. Analiza danych jakościowych - tablice wielodzzielcze</p> <p>Ćwiczenie 15: Repetytorium - kolokwium (tzn. dyskusja - przy tablicy i z wykorzystaniem pakietu statystycznego) - zaliczenie ćwiczeń.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Pokaz/demonstracja, Pracownia komputerowa, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	40.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta	60.00%

Wymagania wstępne

- matematyka
- technologia informacyjna



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Podstawy produkcji roślinnej Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e3150281ad34
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przedmiot Podstawy produkcji roślinnej zapoznaje studentów z zagadnieniami dotyczącymi wzrostu, rozwoju, tworzenia plonu podstawowych gatunków roślin upraw polowych (ziemniak, burak, pszenica, żyto, pszenżyto, jęczmień, owies, kukurydza, groch, bobik, łubin, soja, koniczyna, lucerna, rzepak, len).
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Student ma podstawową wiedzę z zakresu polowej produkcji roślinnej. Student zna budowę morfologiczną i anatomiczną oraz rozwój podstawowych / głównych gatunków roślin upraw polowych.	NZ_P6S_WG03	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student umie pozyskiwać informacje z zakresu nowoczesnej produkcji roślinnej. Potrafi rozpoznać podstawowe gatunki roślin upraw polowych. Student potrafi w produkcji roślinnej dobrać odpowiednie odmiany hodowlane w zależności od kierunku ich użytkowania.	NZ_P6S_UW05	Zaliczenie pisemne
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student rozumie konieczność kształcenia się przez całe życie. Student ma świadomość odpowiedzialności za podejmowane decyzje.	NZ_P6S_KO02	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	30	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>Tematyka wykładów:</p> <p>Wykład 1. Wiadomości wstępne (charakterystyka głównych pojęć: rodzaj, gatunek, odmiana botaniczna, odmiana rolnicza, odmiana hodowlana, produktywność, produkcyjność, plon główny, plon uboczny (1 godz.).</p> <p>Wykład 2, 3. Czynniki warunkujące rozwój i plonowanie roślin okopowych, Fizjologiczne podstawy rozwoju okopowych na przykładzie ziemniaka i buraka. Nowoczesne technologie produkcji okopowych (2 godz.).</p> <p>Wykład 4, 5. Czynniki warunkujące rozwój i plonowanie roślin zbożowych. Fizjologiczne podstawy rozwoju zbóż na przykładzie rodzajów pszenica, żyto, pszenżyto. Nowoczesne technologie produkcji zbóż. (2 godz.).</p> <p>Wykład 6, 7. Czynniki warunkujące rozwój i plonowanie roślin zbożowych. Fizjologiczne podstawy rozwoju zbóż na przykładzie rodzajów jęczmień, owies, kukurydza. Nowoczesne technologie produkcji zbóż (2 godz.).</p> <p>Wykład 8, 9. Czynniki warunkujące rozwój i plonowanie roślin bobowatych grubonasiennych. Fizjologiczne podstawy rozwoju bobowatych na przykładzie rodzaju groch i łubin. Różnice w biologicznym wiązaniu azotu przez rośliny bobowate. Nowoczesne technologie produkcji bobowatych (2 godz.).</p> <p>Wykład 10, 11. Czynniki warunkujące rozwój i plonowanie roślin bobowatych drobnonasiennych. Fizjologiczne podstawy rozwoju bobowatych drobnonasiennych na przykładzie rodzajów koniczyna, lucerna. Nowoczesne technologie produkcji koniczyny i lucerny (2 godz.).</p> <p>Wykład 12, 13. Czynniki warunkujące rozwój i plonowanie roślin przemysłowych oleistych. Fizjologiczne podstawy rozwoju na przykładzie rodzaju kapusta rzepak. Nowoczesna technologia produkcji rzepaku (2 godz.).</p> <p>Wykład 14, 15, Czynniki warunkujące rozwój i plonowanie roślin przemysłowych włóknistych. Fizjologiczne podstawy rozwoju włóknistych na przykładzie rodzaju len. Nowoczesna technologia produkcji lnu (2 godz.).</p>	Wykład
----	--	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	100.00%

Wymagania wstępne

Biologia (w zakresie szkoły średniej).



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Podstawy produkcji zwierzęcej Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e3150282d44d
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kursu jest uzyskanie informacji na temat produkcji zwierzęcej w Polsce i na świecie. Zapoznanie studentów ze specyfiką chowu poszczególnych gatunków zwierząt gospodarskich, wpływu warunków żywienia, utrzymania, pielęgnacji oraz użytkowania zwierząt na jakość uzyskiwanych produktów zwierzęcych. Uświadomienie słuchaczom o możliwościach sterowania składem i jakością produktów zwierzęcych w wyniku działania różnych zabiegów genetycznych oraz czynników chowu.
C2	Zapoznanie studentów z podstawową nomenklaturą zootechniczną, topografią poszczególnych gatunków zwierząt. Zapoznanie z zasadami chowu poszczególnych gatunków zwierząt gospodarskich, zasadami żywienia, utrzymania, pielęgnacji i użytkowania poszczególnych gatunków zwierząt gospodarskich, zakresem sterowania składem i jakością produktów zwierzęcych. Oraz wykorzystywanie metod stosowanych w ocenie surowców i produkcji zwierząt.
C3	Student wykazuje zrozumienie zjawisk towarzyszących w chowie i hodowli zwierząt gospodarskich, zwłaszcza wpływu intensywności produkcji na: jakość produkowanej żywności, zdrowie i dobrostan oraz produktywność zwierząt. Student rozumie istotę uczenia się i doskonalenia swojej wiedzy oraz kompetencji przez całe życie. Student ma świadomość znaczenia oraz wpływu przemysłu rolno-spożywczego (ze szczególnym uwzględnieniem produkcji zwierzęcej) na środowisko naturalne oraz zdrowie ludzi.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Student zna i rozumie stan produkcji zwierzęcej Polsce i na świecie oraz kierunki jej rozwoju, zna specyfikę chowu poszczególnych gatunków zwierząt gospodarskich, wpływ warunków żywienia, utrzymania, pielęgnacji i użytkowania zwierząt na jakość uzyskiwanych produktów zwierzęcych. Posiada wiedzę na temat relacji między produkcją między produkcją zwierzęcą oraz środowiskiem naturalnym, jak również z zakresu zagrożeń z zakresu zagrożeń wynikających z tych zależności. Student zna nomenklaturę zootechniczną, topografię poszczególnych gatunków zwierząt. Zna zasady chowu poszczególnych gatunków zwierząt oraz grup technologicznych zwierząt gospodarskich, możliwości i zakres sterownia składem i jakością produktów zwierzęcych. Wykorzystuje metody stosowane w ocenie surowców i produkcji zwierzęcej.	NZ_P6S_WG03	Zaliczenie ustne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi posługiwać się nomenklaturą zootechniczną, wykorzystać metody stosowane w ocenie surowców i produkcji zwierząt.	NZ_P6S_UW04	Zaliczenie ustne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student gotowy jest ocenić zaistniałą sytuację w hodowli, produkcji zwierzęcej, gotowy jest pogłębiać dalszą wiedzę, oraz prowadzić tematyczne konwersacje z hodowcami	NZ_P6S_KK01	Zaliczenie ustne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Przygotowanie do zajęć	15	
Konsultacje	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 55	ECTS 2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 40	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Burza mózgów, Metoda problemowa, Metoda sytuacyjna, Dyskusja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie ustne	100.00%

Wymagania wstępne

Podstawowe informacje z biologii



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Technologia informacyjna Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e3150283fb1d
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty ogólne
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kursu jest poznanie oraz zastosowanie w praktyce najnowszej wiedzy z zakresu: zasad obsługi arkuszy kalkulacyjnych, wybranych edytorów tekstu, baz danych, aktualnie stosowanych narzędzi informatycznych a także nabycie umiejętności z zakresu: kreatywnego korzystania ze źródeł informacji internetowej i usług w sieciach informatycznych, baz danych, wyboru narzędzi informatycznych do rozwiązywania wybranych zagadnień problemowych, oraz wykształcenie kompetencji społecznych takich jak: umiejętność pracy w grupie, odpowiedzialność zawodowa i etyczna w odniesieniu do korzystania i przetwarzania danych.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	-zasady obsługi arkuszy kalkulacyjnych, edytorów tekstu, baz danych; -zasady obsługi narzędzi grafiki komputerowej	NZ_P6S_WG08, NZ_P6S_WG10	Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	- w zaawansowanym zakresie wykorzystuje programy z pakietu MS Office i oprogramowanie graficzne do wykonania profesjonalnych prezentacji medialnych, - dobiera i wykorzystuje aplikacje komputerowe do stwarzania prezentacji danych, -kreatywnie korzysta ze źródeł informacji internetowej, oraz potrafi korzystać z internetowych baz danych;	NZ_P6S_UO13	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	współpracy w zespole nad wyznaczonym zadaniem, wykorzystując najnowsze narzędzia sieciowe.	NZ_P6S_KR05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Konsultacje	10	
Przygotowanie do ćwiczeń	15	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 55	ECTS 2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 40	ECTS 1
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	1Własność intelektualna, prawa autorskie i inne w technologii informacyjnej 2Pakiet MS-Office 3Edytor testów MS-Word - wprowadzenie 4Edytor testów MS-Word - funkcje zaawansowane 5Arkusze kalkulacyjny - wprowadzenie 6Arkusze kalkulacyjny - zaawansowane obliczenia, sortowanie danych 7Arkusze kalkulacyjny - graficzna prezentacja danych 8Arkusze kalkulacyjny - funkcje logiczne 9Arkusze kalkulacyjny - całkowanie 10Kolokwium I 11Tworzenie stron internetowych - prezentacja projektu 12Bazy danych - wprowadzenie 13Bazy danych - projektowanie baz danych, tworzenie tabel i formularzy 14Bazy danych - kwerendy i edycja baz 15Kolokwium II	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Pracownia komputerowa, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	100.00%

Wymagania wstępne

Podstawy matematyki, umiejętność obsługi Platformy Centrum Kształcenia na Odległość



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Komunikacja interpersonalna Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów wszystkie	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e26ec6e4fc6ePHS00S.l0AHS.5df0eb50d16f3.20
Jednostka organizacyjna Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okresy Semestr 2, Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie z zagadnieniami komunikowania się, zarówno werbalnego (słownego), jak i niewerbalnego (gesty, mimika, brzmienie głosu itd.);
C2	Uczenie zasad skutecznego porozumiewania się, uwrażliwienie na bariery w relacjach, omawianie specyfiki komunikowania się w Internecie.
C3	Pokazanie, jaką rolę odgrywa komunikowanie w autoprezentacji i wystąpieniach publicznych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Zna podstawową terminologię, stosowaną w naukach humanistycznych i społecznych;		Zaliczenie pisemne
W2	mechanizmy pozyskiwania informacji z zakresu tematyki kursu;		Zaliczenie pisemne, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role;		Projekt, Aktywność na zajęciach
U2	myśleć i działać kreatywnie;		Projekt, Aktywność na zajęciach
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	dokształcać się przez całe życie;		Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	20	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Pojęcie komunikacji interpersonalnej. Wpływ percepcji na proces komunikowania się. Komunikowanie się niewerbalne – współpraca ze słowami oraz udział w ustalaniu relacji osobowej w interakcji. Zasady skutecznej komunikacji. Bariery w komunikowaniu. Komunikowanie informacyjne a komunikowanie perswazyjne. Komunikowanie w Internecie. Rola komunikowania w autoprezentacji. Wystąpienia publiczne. Konflikty interpersonalne – sposoby ich rozwiązywania. Komunikacja asertywna na tle innych strategii: dominującej, manipulacyjnej i uległej. Zasady komunikacji w grupie. Debata – podstawy erystyki. Komunikacja międzykulturowa. Repetytorium.	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Film dydaktyczny, Gra dydaktyczna, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne, Projekt, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji	100.00%

Wymagania wstępne

Ogólna wiedza z zakresu szkoły średniej



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Psychologia społeczna Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów wszystkie	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e26ec6e4fc6ePHS00S.l0AHS.5e26dc1450780.20
Jednostka organizacyjna Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okresy Semestr 2, Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przybliżenie studentom zasad rządzących poznaniem społecznym, uwrażliwienie słuchaczy na zjawiska wpływu społecznego i manipulacji, przekazanie studentom wiedzy na temat podstawowych kompetencji ułatwiających radzenie sobie w sytuacjach społecznych.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	złożone zasady funkcjonowania człowieka w społeczeństwie.		Kolokwium

Umiejętności - Student potrafi:			
U1	uczyć się samodzielnie w sposób celowy.		Kolokwium
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	systematycznego aktualizowania swojej wiedzy.		Kolokwium

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Gromadzenie i studiowanie literatury	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 50	ECTS 2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
------------	--------------------------	--------------------------------

1.	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)	Wykład
----	--	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Burza mózgów, Film dydaktyczny, Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Kolokwium	100.00%

Dodatkowy opis

Zgodnie ze specyfiką pracy z bardzo licznymi grupami wykładowymi w ramach ogólnouczeniowych kursów humanistyczno-społecznych – końcowa ocena z kursu stanowi składową punktacji w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, weryfikowanych podczas sprawdzianu pisemnego. Sprawdzian pisemny zawiera pytania: A) odtwórcze – sprawdzające przyswojenie przez studenta podstawowych informacji, B) problemowe – oceniające umiejętności i kompetencje społeczne. Wymagany poziom niezbędny do zaliczenia przedmiotu: 51%.

Wymagania wstępne

Ogólna wiedza humanistyczna z zakresu szkoły średniej



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Planowanie kariery i podstawy wiedzy o rynku pracy Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów wszystkie	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e26ec6e4fc6ePHS00S.l0AHS.5e26dc14613d8.20
Jednostka organizacyjna Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okresy Semestr 2, Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	zapoznanie studentów z mozaikowością rynku pracy;
C2	uwrażliwianie na cenione przez pracodawców cechy pracowników;
C3	przybliżanie mechanizmów rynku pracy i zwracanie uwagi na nadużycia w sytuacjach trudnych;

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	podstawową terminologię, stosowaną w naukach humanistycznych i społecznych;		Zaliczenie pisemne
W2	mechanizmy pozyskiwania informacji z zakresu tematyki kursu;		Zaliczenie pisemne, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role;		Projekt, Aktywność na zajęciach
U2	myśleć i działać kreatywnie;		Projekt, Aktywność na zajęciach
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	dokształcać się przez całe życie;		Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	20	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Wymagania i ograniczenia współczesnego rynku pracy. Pracownik w świecie ponowoczesnym. Koniec ery etatów - mozaikowość rynku pracy. Rodzaje inteligencji, uczucia w sytuacji zawodowej. Role pracownicze, znaczenie ról zadaniowych. Koncepcja „Lis i jeź” - specjalizacja w kształtowaniu kompetencji pracowniczych. Personal branding. Cechy przywódcy. Zarządzanie karierą: formułowanie celów, zarządzanie czasem, planowanie, determinanty odporności na presję czasu i stres. Antropologia przestrzeni, budowanie przyjaznego otoczenia. Mechanizmy rynku pracy: zasady budowania relacji w kontaktach z osobowościami sprężynującymi, komunikacja w sytuacjach trudnych, korporacyjny poker, relacje toksyczne, destrukcyjny wpływ technik manipulacyjnych. Ochrona przed nadużyciami w relacji trudnej, rodzaje przemocy, syndrom współzależnienia, doświadczenie bezradności i bierności. Repetytorium.	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Film dydaktyczny, Gra dydaktyczna, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne, Projekt, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji	100.00%

Wymagania wstępne

Ogólna wiedza z zakresu szkoły średniej



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Metody skutecznej nauki Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów wszystkie	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e26ec6e4fc6ePHS00S.l0AHS.5e26dc146ffd7.20
Jednostka organizacyjna Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okresy Semestr 2, Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	W wyniku osiągnięcia założonego celu przedmiotu METODY SKUTECZNEJ NAUKI student zdobywa umiejętność sprawnego posługiwania się zasobami swojej pamięci oraz osiąga maksimum potencjału intelektualnego. Docenia wagę systematyczności, planowania, efektywnego zarządzania czasem, buduje podstawy myślenia kreatywnego. Przystawia także umiejętność szybkiego, orientacyjnego czytania oraz czytania pogłębionego i krytycznego. Zapoznaje się z różnymi rodzajami pamięci wraz z konkretnymi sposobami jej usprawniania. Osiągając założone cele przedmiotu student zna także podstawy funkcjonowania oraz higieny pracy mózgu, udoskonala pamięć, koncentrację, umiejętności językowe, inteligencję werbalną. Potrafi świadomie kształtować właściwe nawyki, ułatwiające przyswajanie i hierarchizowanie informacji.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
-----	-------------------------------	-------------------------------	--------------------

Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Zna terminologię stosowaną w naukach humanistycznych i społecznych, rozumie jej źródła i zastosowania w dziedzinach pokrewnych. Student rozumie zagadnienia społeczne i humanistyczne oraz potrafi wskazać związki między naukami humanistycznymi i społecznymi oraz rolniczymi, leśnymi, weterynaryjnymi i przyrodniczymi.		Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Konfrontować swoje opinie z innymi i wyjaśnia je za pomocą terminologii naukowej. Proponować możliwości rozwiązania niektórych problemów. Potrafi poszukiwać informacji, analizować je i kreatywnie je wykorzystywać.		Zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student jest gotów do systematycznego aktualizowania wiedzy i ma świadomość potrzeby uczenia się przez całe życie. Jest gotów wspierać i organizować proces uczenia się innych.		Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	20	
Przygotowanie do zajęć	8	
Udział w egzaminie	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 32	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
------------	--------------------------	--------------------------------

1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzenie do treningu pamięciowego 2. Pamięć wizualna, werbalna przestrzenna 3. Podstawy treningu mózgu 4. SWP - podstawowa zasada pamięciowa 5. Myślenie lateralne. Edward de Bono. 6. Kreatywne myślenie. Ćwiczenia 7. Mnemotechniki i systemy zapamiętywania. Teoria i ćwiczenia praktyczne. 8. Metoda Łańcuchowa, Mapy Myśli, Pałac Pamięci. 9. Doskonalenie umiejętności językowych - teoria i ćwiczenia praktyczne z zakresu kompetencji werbalnej - językowe gry umysłowe, anagramy, metafory. 10. Aktywny program edukacji osobistej - plan działania, mnemotechniki, zarządzanie czasem, ustalanie priorytetów. 11. Czytanie krytyczne i szybkie czytanie orientacyjne. 12. Stres a praca mózgu. Metody relaksacyjne. 13. Zasady efektywnego przyswajania informacji. Czas i miejsce nauki, zapobieganie znużeniu. 14. Higiena pracy umysłowej. Żywienie mózgu. 15. Podsumowanie teorii przedmiotu. Repetytorium. 	Wykład
----	--	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Film dydaktyczny, Praca w grupie, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	100.00%



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Rola folkloru w kulturze narodu Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów wszystkie	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e26ec6e4fc6ePHS00S.loAHS.5e26dc147c75d.20
Jednostka organizacyjna Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okresy Semestr 2, Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów w zarysie z fragmentem dziedzictwa kulturowego kraju, jakim jest polski folklor.
C2	Ćwiczenie emisji głosu. Nauka śpiewu.
C3	Nauka polskich tańców narodowych i regionalnych, zapoznanie z rysem historycznym.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	podstawową terminologię stosowaną w naukach humanistycznych I społecznych.		Zaliczenie pisemne
W2	elementarną wiedzę dotyczącą pozyskiwania informacji z zakresu tematyki kursu.		Zaliczenie pisemne, Prezentacja
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	uczyć się samodzielnie w sposób celowy.		Obserwacja pracy studenta
U2	wykorzystywać wszystkie dostępne źródła informacji, w tym elektroniczne, do nauki, przygotowania wystąpień, planowania działań badawczych.		Prezentacja
U3	szukać informacji, analizować i wykorzystywać literaturę przedmiotu.		Zaliczenie pisemne, Prezentacja
U4	posługiwać się terminologią specjalistyczną w języku, w którym prowadzony jest przedmiot.		Zaliczenie pisemne, Prezentacja
U5	samokształcić się, rozpoznawać problemy, działać zgodnie z obowiązującymi standardami i zasadami etycznymi.		Prezentacja
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	systematycznego aktualizowania swojej wiedzy.		Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja
K2	bycia świadomym efektów pracy zespołowej i kierowania zespołem oraz współpracowania w nim.		Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
K3	współdziałania i pracowania w grupie, przyjmując w niej różne role.		Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
K4	dokształcania się przez całe życie.		Obserwacja pracy studenta
K5	myślenia i działania kreatywnego.		Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	16	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 50	ECTS 2

Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 34	ECTS 1
--	----------------------------	------------------

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Rola i funkcja tańca. Kształcenie umiejętności łączenia ruchu z muzyką. Zasady ćwiczeń rytmicznych i elementów muzyki. Ćwiczenia rytmiczno-ruchowe. Podstawowe ćwiczenia i techniki tańca klasycznego. Polskie tańce narodowe: geneza oraz rys historyczny poloneza, krakowiaka, mazura. Nauka kroków i figur. Podstawowe elementy tańców narodowych. Tańce regionalne–historia, charakterystyka: tańce opolsko-raciborskie, cieszyńskie, Zagłębia Dąbrowskiego, Beskidu Śląskiego, Żywieckiego. Podstawowe kroki i figury tańców regionalnych. Wykonywanie układów tańców. Kształtowanie więzi społeczne wśród tańczących.	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, Zajęcia praktyczne w warunkach symulacyjnych, Ćwiczenia, WF

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń	100.00%

Dodatkowy opis

Końcowa ocena z kursu stanowi składową aktywności studenta podczas zajęć, posiadanych umiejętności, nabytej wiedzy, obecności na zajęciach. Kolokwium pisemne, sprawdzian fizyczny.

Wymagania wstępne

Nieograniczone fizycznie możliwości poruszania się. Przeciętna koordynacja ruchowa



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Etyka

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów wszystkie	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e26ec6e4fc6ePHS00S.l0AHS.5e26dc1489faf.20
Jednostka organizacyjna Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okresy Semestr 2, Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami etyki oraz głównymi doktrynami etycznymi.
C2	Uświadomienie współczesne problemów etycznych: aborcja, samobójstwo, eutanazja, tolerancja, równość, pacyfizm.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	podstawową terminologię, stosowaną w naukach humanistycznych i społecznych;		Zaliczenie pisemne

W2	mechanizmy pozyskiwania informacji z zakresu tematyki kursu;		Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role;		Projekt, Aktywność na zajęciach
U2	myśleć i działać kreatywnie;		Projekt, Aktywność na zajęciach
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	dokształcać się przez całe życie;		Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	20	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Wykłady z tego przedmiotu przedstawiają etykę z dwójakiej perspektywy: teoretycznej refleksji nad moralnością oraz tzw. etyki praktycznej, uwikłanej w problemy cywilizacyjne. Prezentują zarówno główne doktryny etyczne, takie jak etyka Arystotelesa czy Kanta, sięgają też po wybrane dylematy etyczne współczesności: aborcję, samobójstwo czy eutanazję. Poruszają trudne tematy związane z oceną moralną ludzkich zachowań.	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza tekstów, Metoda problemowa, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne, Projekt, Aktywność na zajęciach	100.00%

Wymagania wstępne

Wykłady są próbą przedstawienia etyki w jej dwojakim znaczeniu: jako teoretycznej refleksji nad moralnością (rozumowej teorii dobra i zła) oraz jako tzw. etyki praktycznej, uwikłanej we współczesne problemy cywilizacyjne. Prezentują zarówno główne doktryny etyczne, takie jak etyka Arystotelesa czy Kanta, ale sięgają też po wybrane dylematy etyczne współczesności: aborcję, samobójstwo czy eutanazję. Poruszają trudne tematy związane z oceną moralną ludzkich zachowań.



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Język angielski Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e31502735ba4
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okresy Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania wymaganymi na danym poziomie nauki języka angielskiego w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na danym poziomie zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na danym poziomie językowym, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla danego poziomu, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na danym poziomie, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na danym poziomie językowym, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do danego poziomu zaawansowania	NZ_P6S_UK12	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	---	-------------	---

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	26	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 34	ECTS 1
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
------------	-------------------	---

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

Dodatkowy opis

Student uczy się wybranego języka przez 4 semestry, aby podejść do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2. Student może uczyć się wybranego języka na poziomie niższym niż B2 przez 3 semestry, jednak na 4 semestrze musi uczęszczać na kurs na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

POZIOM A1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie i potrafi stosować wyuczone, potoczne wyrażenia i budować bardzo proste wypowiedzi służące zaspokajaniu konkretnych potrzeb życia codziennego. Potrafi przedstawiać siebie i innych. Potrafi zadawać pytania dotyczące życia prywatnego, miejsca zamieszkania, znajomych i posiadanych rzeczy oraz odpowiadać na podobne pytania. Potrafi prowadzić prostą rozmowę pod warunkiem, że rozmówca mówi wolno i wyraźnie oraz jest gotowy służyć pomocą.

POZIOM A2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie wypowiedzi i często używane wyrażenia związane z najistotniejszymi sprawami (np.: podstawowe informacje dotyczące rozmówcy, jego rodziny, zakupów, otoczenia, pracy). Potrafi porozumiewać się w typowych, prostych sytuacjach komunikacyjnych, wymagających jedynie bezpośredniej wymiany zdań na tematy znane i powtarzające się. Potrafi w prosty sposób opisywać środowisko z którego się wywodzi i bezpośrednie otoczenie, a także wypowiadać się w sposób bardzo prosty na tematy związane z najważniejszymi potrzebami.

POZIOM B1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w jasnych, standardowych wypowiedziach, które dotyczą znanych jej spraw i zdarzeń typowych dla pracy, szkoły, czasu wolnego etc. Potrafi radzić sobie w typowych sytuacjach związanych z podróżą do kraju, w którym używa się danego języka. Potrafi tworzyć proste, spójne wypowiedzi ustne i pisemne na tematy, które są jej znane bądź ją interesują. Potrafi opisywać wydarzenia i doświadczenia osobiste oraz plany, projekty i marzenia dotyczące przyszłości.

POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszerne teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe

sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy	Poziom wyjściowy
A1	--> 0, A1
A2	--> A1, A2
B1	--> A2, B1
B2	--> B1, B2
C1	--> B2, C1



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Język francuski Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e3150275737b
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okresy Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania wymaganymi na danym poziomie nauki języka francuskiego w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na danym poziomie zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na danym poziomie językowym, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla danego poziomu, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na danym poziomie, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na danym poziomie językowym, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do danego poziomu zaawansowania.	NZ_P6S_UK12	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	--	-------------	---

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	26	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 34	ECTS 1
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

Dodatkowy opis

Student uczy się wybranego języka przez 4 semestry, aby podejść do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2. Student może uczyć się wybranego języka na poziomie niższym niż B2 przez 3 semestry, jednak na 4 semestrze musi uczęszczać na kurs na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOK) :

POZIOM A1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie i potrafi stosować wyuczone, potoczne wyrażenia i budować bardzo proste wypowiedzi służące zaspokajaniu konkretnych potrzeb życia codziennego. Potrafi przedstawiać siebie i innych. Potrafi zadawać pytania dotyczące życia prywatnego, miejsca zamieszkania, znajomych i posiadanych rzeczy oraz odpowiadać na podobne pytania. Potrafi prowadzić prostą rozmowę pod warunkiem, że rozmówca mówi wolno i wyraźnie oraz jest gotowy służyć pomocą.

POZIOM A2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie wypowiedzi i często używane wyrażenia związane z najistotniejszymi sprawami (np.: podstawowe informacje dotyczące rozmówcy, jego rodziny, zakupów, otoczenia, pracy). Potrafi porozumiewać się w typowych, prostych sytuacjach komunikacyjnych, wymagających jedynie bezpośredniej wymiany zdań na tematy znane i powtarzające się. Potrafi w prosty sposób opisywać środowisko z którego się wywodzi i bezpośrednie otoczenie, a także wypowiadać się w sposób bardzo prosty na tematy związane z najważniejszymi potrzebami.

POZIOM B1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w jasnych, standardowych wypowiedziach, które dotyczą znanych jej spraw i zdarzeń typowych dla pracy, szkoły, czasu wolnego etc. Potrafi radzić sobie w typowych sytuacjach związanych z podróżą do kraju, w którym używa się danego języka. Potrafi tworzyć proste, spójne wypowiedzi ustne i pisemne na tematy, które są jej znane bądź ją interesują. Potrafi opisywać wydarzenia i doświadczenia osobiste oraz plany, projekty i marzenia dotyczące przyszłości.

POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszerne teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach

towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

Weryfikacja efektów uczenia się

Efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy gramatyczne i leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania.

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy Poziom wyjściowy

A1 --> 0, A1

A2 --> A1, A2

B1 --> A2, B1

B2 --> B1, B2

C1 --> B2, C1



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Język chiński Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu ND00000NZJ00S.IEJO.1578906208.20
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okresy Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania wymaganymi na danym poziomie nauki języka chińskiego w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na danym poziomie zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na danym poziomie językowym, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla danego poziomu, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na danym poziomie, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na danym poziomie językowym, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do danego poziomu zaawansowania.	NZ_P6S_UK12	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	--	-------------	---

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	26	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 34	ECTS 1
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

Dodatkowy opis

Student uczy się wybranego języka przez 4 semestry, aby podejść do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2. Student może uczyć się wybranego języka na poziomie niższym niż B2 przez 3 semestry, jednak na 4 semestrze musi uczęszczać na kurs na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

POZIOM A1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie i potrafi stosować wyuczone, potoczne wyrażenia i budować bardzo proste wypowiedzi służące zaspokajaniu konkretnych potrzeb życia codziennego. Potrafi przedstawiać siebie i innych. Potrafi zadawać pytania dotyczące życia prywatnego, miejsca zamieszkania, znajomych i posiadanych rzeczy oraz odpowiadać na podobne pytania. Potrafi prowadzić prostą rozmowę pod warunkiem, że rozmówca mówi wolno i wyraźnie oraz jest gotowy służyć pomocą.

POZIOM A2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie wypowiedzi i często używane wyrażenia związane z najistotniejszymi sprawami (np.: podstawowe informacje dotyczące rozmówcy, jego rodziny, zakupów, otoczenia, pracy). Potrafi porozumiewać się w typowych, prostych sytuacjach komunikacyjnych, wymagających jedynie bezpośredniej wymiany zdań na tematy znane i powtarzające się. Potrafi w prosty sposób opisywać środowisko z którego się wywodzi i bezpośrednio otoczenie, a także wypowiadać się w sposób bardzo prosty na tematy związane z najważniejszymi potrzebami.

POZIOM B1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w jasnych, standardowych wypowiedziach, które dotyczą znanych jej spraw i zdarzeń typowych dla pracy, szkoły, czasu wolnego etc. Potrafi radzić sobie w typowych sytuacjach związanych z podróżą do kraju, w którym używa się danego języka. Potrafi tworzyć proste, spójne wypowiedzi ustne i pisemne na tematy, które są jej znane bądź ją interesują. Potrafi opisywać wydarzenia i doświadczenia osobiste oraz plany, projekty i marzenia dotyczące przyszłości.

POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszerne teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

Weryfikacja efektów uczenia się

Efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy gramatyczne i leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z

umiejętności czytania oraz słuchania.

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy Poziom wyjściowy

A1 --> 0, A1

A2 --> A1, A2

B1 --> A2, B1

B2 --> B1, B2

C1 --> B2, C1



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Język hiszpański Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e31502786dc1
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okresy Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania wymaganymi na danym poziomie nauki języka hiszpańskiego w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na danym poziomie zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na danym poziomie językowym, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla danego poziomu, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na danym poziomie, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na danym poziomie językowym, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do danego poziomu zaawansowania	NZ_P6S_UK12	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	---	-------------	---

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do ćwiczeń	26	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 34	ECTS 1
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

Dodatkowy opis

Student uczy się wybranego języka przez 4 semestry, aby podejść do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2. Student może uczyć się wybranego języka na poziomie niższym niż B2 przez 3 semestry, jednak na 4 semestrze musi uczęszczać na kurs na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

POZIOM A1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie i potrafi stosować wyuczone, potoczne wyrażenia i budować bardzo proste wypowiedzi służące zaspokajaniu konkretnych potrzeb życia codziennego. Potrafi przedstawiać siebie i innych. Potrafi zadawać pytania dotyczące życia prywatnego, miejsca zamieszkania, znajomych i posiadanych rzeczy oraz odpowiadać na podobne pytania. Potrafi prowadzić prostą rozmowę pod warunkiem, że rozmówca mówi wolno i wyraźnie oraz jest gotowy służyć pomocą.

POZIOM A2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie wypowiedzi i często używane wyrażenia związane z najistotniejszymi sprawami (np.: podstawowe informacje dotyczące rozmówcy, jego rodziny, zakupów, otoczenia, pracy). Potrafi porozumiewać się w typowych, prostych sytuacjach komunikacyjnych, wymagających jedynie bezpośredniej wymiany zdań na tematy znane i powtarzające się. Potrafi w prosty sposób opisywać środowisko z którego się wywodzi i bezpośrednie otoczenie, a także wypowiadać się w sposób bardzo prosty na tematy związane z najważniejszymi potrzebami.

POZIOM B1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w jasnych, standardowych wypowiedziach, które dotyczą znanych jej spraw i zdarzeń typowych dla pracy, szkoły, czasu wolnego etc. Potrafi radzić sobie w typowych sytuacjach związanych z podróżą do kraju, w którym używa się danego języka. Potrafi tworzyć proste, spójne wypowiedzi ustne i pisemne na tematy, które są jej znane bądź ją interesują. Potrafi opisywać wydarzenia i doświadczenia osobiste oraz plany, projekty i marzenia dotyczące przyszłości.

POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszerne teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie

tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wyrażać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

Wymagania wstępne

Adequate level of language is required

Group level	Min. level
A1	--> 0, A1
A2	--> A1, A2
B1	--> A2, B1
B2	--> B1, B2
C1	--> B2, C1



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Język rosyjski Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e3150279cf76
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okresy Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Cele Zapoznanie studentów z treściami nauczania wymaganymi na danym poziomie nauki języka rosyjskiego w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na danym poziomie zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na danym poziomie językowym, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla danego poziomu, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na danym poziomie, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na danym poziomie językowym, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do danego poziomu zaawansowania	NZ_P6S_UK12	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	---	-------------	---

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	26	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 34	ECTS 1
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Ćwiczenia e-learning Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

Dodatkowy opis

Informacje dodatkowe

Student uczy się wybranego języka przez 4 semestry, aby podejść do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2. Student może uczyć się wybranego języka na poziomie niższym niż B2 przez 3 semestry, jednak na 4 semestrze musi uczęszczać na kurs na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

POZIOM A1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie i potrafi stosować wyuczone, potoczne wyrażenia i budować bardzo proste wypowiedzi służące zaspokajaniu konkretnych potrzeb życia codziennego. Potrafi przedstawiać siebie i innych. Potrafi zadawać pytania dotyczące życia prywatnego, miejsca zamieszkania, znajomych i posiadanych rzeczy oraz odpowiadać na podobne pytania. Potrafi prowadzić prostą rozmowę pod warunkiem, że rozmówca mówi wolno i wyraźnie oraz jest gotowy służyć pomocą.

POZIOM A2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie wypowiedzi i często używane wyrażenia związane z najistotniejszymi sprawami (np.: podstawowe informacje dotyczące rozmówcy, jego rodziny, zakupów, otoczenia, pracy). Potrafi porozumiewać się w typowych, prostych sytuacjach komunikacyjnych, wymagających jedynie bezpośredniej wymiany zdań na tematy znane i powtarzające się. Potrafi w prosty sposób opisywać środowisko z którego się wywodzi i bezpośrednie otoczenie, a także wypowiadać się w sposób bardzo prosty na tematy związane z najważniejszymi potrzebami.

POZIOM B1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w jasnych, standardowych wypowiedziach, które dotyczą znanych jej spraw i zdarzeń typowych dla pracy, szkoły, czasu wolnego etc. Potrafi radzić sobie w typowych sytuacjach związanych z podróżą do kraju, w którym używa się danego języka. Potrafi tworzyć proste, spójne wypowiedzi ustne i pisemne na tematy, które są jej znane bądź ją interesują. Potrafi opisywać wydarzenia i doświadczenia osobiste oraz plany, projekty i marzenia dotyczące przyszłości.

POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszerne teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

Weryfikacja efektów uczenia się.

Efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy gramatyczne i leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania.

Wymagania wstępne

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy Poziom wyjściowy

A1 --> 0, A1

A2 --> A1, A2

B1 --> A2, B1

B2 --> B1, B2

C1 --> B2, C1

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy Poziom wyjściowy

A1 --> 0, A1

A2 --> A1, A2

B1 --> A2, B1

B2 --> B1, B2

C1 --> B2, C1



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Język niemiecki Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu ND00000NZJ00S.IEJO.5e26dc13d9240.20
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okresy Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania wymaganymi na danym poziomie nauki języka niemieckiego w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na danym poziomie zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na danym poziomie językowym, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla danego poziomu, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na danym poziomie, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na danym poziomie językowym, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do danego poziomu zaawansowania	NZ_P6S_UK12	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	---	-------------	---

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	26	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 34	ECTS 1
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

Dodatkowy opis

Student uczy się wybranego języka przez 4 semestry, aby podejść do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2. Student może uczyć się wybranego języka na poziomie niższym niż B2 przez 3 semestry, jednak na 4 semestrze musi uczęszczać na kurs na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

POZIOM A1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie i potrafi stosować wyuczone, potoczne wyrażenia i budować bardzo proste wypowiedzi służące zaspokajaniu konkretnych potrzeb życia codziennego. Potrafi przedstawiać siebie i innych. Potrafi zadawać pytania dotyczące życia prywatnego, miejsca zamieszkania, znajomych i posiadanych rzeczy oraz odpowiadać na podobne pytania. Potrafi prowadzić prostą rozmowę pod warunkiem, że rozmówca mówi wolno i wyraźnie oraz jest gotowy służyć pomocą.

POZIOM A2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie wypowiedzi i często używane wyrażenia związane z najistotniejszymi sprawami (np.: podstawowe informacje dotyczące rozmówcy, jego rodziny, zakupów, otoczenia, pracy). Potrafi porozumiewać się w typowych, prostych sytuacjach komunikacyjnych, wymagających jedynie bezpośredniej wymiany zdań na tematy znane i powtarzające się. Potrafi w prosty sposób opisywać środowisko z którego się wywodzi i bezpośrednie otoczenie, a także wypowiadać się w sposób bardzo prosty na tematy związane z najważniejszymi potrzebami.

POZIOM B1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w jasnych, standardowych wypowiedziach, które dotyczą znanych jej spraw i zdarzeń typowych dla pracy, szkoły, czasu wolnego etc. Potrafi radzić sobie w typowych sytuacjach związanych z podróżą do kraju, w którym używa się danego języka. Potrafi tworzyć proste, spójne wypowiedzi ustne i pisemne na tematy, które są jej znane bądź ją interesują. Potrafi opisywać wydarzenia i doświadczenia osobiste oraz plany, projekty i marzenia dotyczące przyszłości.

POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszerne teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach

towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

Weryfikacja efektów uczenia się

Efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy gramatyczne i leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania.

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy Poziom wyjściowy

A1 --> 0, A1

A2 --> A1, A2

B1 --> A2, B1

B2 --> B1, B2

C1 --> B2, C1



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Język włoski Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu ND00000NZJ00S.IEJO.1578906826.20
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okresy Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania wymaganymi na danym poziomie nauki języka włoskiego w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na danym poziomie zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na danym poziomie, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla danego poziomu, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na danym poziomie, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na danym poziomie, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do danego poziomu.	NZ_P6S_UK12	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	--	-------------	---

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	26	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 34	ECTS 1
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie materiały e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
------------	-------------------	---

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

Dodatkowy opis

Student uczy się wybranego języka przez 4 semestry, aby podejść do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2. Student może uczyć się wybranego języka na poziomie niższym niż B2 przez 3 semestry, jednak na 4 semestrze musi uczęszczać na kurs na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

POZIOM A1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie i potrafi stosować wyuczone, potoczne wyrażenia i budować bardzo proste wypowiedzi służące zaspokajaniu konkretnych potrzeb życia codziennego. Potrafi przedstawiać siebie i innych. Potrafi zadawać pytania dotyczące życia prywatnego, miejsca zamieszkania, znajomych i posiadanych rzeczy oraz odpowiadać na podobne pytania. Potrafi prowadzić prostą rozmowę pod warunkiem, że rozmówca mówi wolno i wyraźnie oraz jest gotowy służyć pomocą.

POZIOM A2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie wypowiedzi i często używane wyrażenia związane z najistotniejszymi sprawami (np.: podstawowe informacje dotyczące rozmówcy, jego rodziny, zakupów, otoczenia, pracy). Potrafi porozumiewać się w typowych, prostych sytuacjach komunikacyjnych, wymagających jedynie bezpośredniej wymiany zdań na tematy znane i powtarzające się. Potrafi w prosty sposób opisywać środowisko, z którego się wywodzi i bezpośrednio otoczenie, a także wypowiadać się w sposób bardzo prosty na tematy związane z najważniejszymi potrzebami.

POZIOM B1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w jasnych, standardowych wypowiedziach, które dotyczą znanych jej spraw i zdarzeń typowych dla pracy, szkoły, czasu wolnego etc. Potrafi radzić sobie w typowych sytuacjach związanych z podróżą do kraju, w którym używa się danego języka. Potrafi tworzyć proste, spójne wypowiedzi ustne i pisemne na tematy, które są jej znane bądź ją interesują. Potrafi opisywać wydarzenia i doświadczenia osobiste oraz plany, projekty i marzenia dotyczące przyszłości.

POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszerne teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy	Poziom wyjściowy
A1	--> 0, A1
A2	--> A1, A2
B1	--> A2, B1
B2	--> B1, B2
C1	--> B2, C1



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Wychowanie fizyczne Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów wszystkie	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e26ec6e4fc6eW00S.IoEA.5df0eb511c5ab.20
Jednostka organizacyjna Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty ogólne
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wychowanie fizyczne: 30	

Okresy Semestr 3, Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wychowanie fizyczne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Kształtowanie umiejętności rozpoznawania i oceny własnego rozwoju fizycznego oraz sprawności fizycznej.
C2	Uświadomienie konieczności prowadzenia zdrowego stylu życia.
C3	Poznanie i stosowanie zasad bezpieczeństwa podczas aktywności fizycznej.
C4	Kształtowanie umiejętności osobistych i społecznych sprzyjających całonocnej aktywności fizycznej.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	cel i rolę poszczególnych ćwiczeń.		Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wykonywać ćwiczenia poprawiające kondycję i sprawność fizyczną.		Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	świadomego utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie oraz jej wpływu na stan zdrowia.		Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
K2	przestrzegania obowiązujących przepisów i regulaminów.		Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Semestr 2

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wychowanie fizyczne	30	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30	ECTS 0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 30	ECTS 1
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 3, Semestr 4

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wychowanie fizyczne	30	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30	ECTS 0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 30	ECTS 1

Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1
--	----------------------------	------------------

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Studenci wybierają interesującą ich formę realizacji zajęć przed rozpoczęciem semestru z aktualnej oferty zamieszczonej na stronach internetowych SWFiS oraz w systemie USOS. Rejestracja na zajęcia odbywa się poprzez obowiązujący na uczelni elektroniczny system zapisów. Tematyka realizowana podczas ćwiczeń powiązana jest z wybraną dyscypliną sportu i jest uzupełniona o dodatkowe elementy takie jak ćwiczenia przygotowujące do zajęć podczas rozgrzewki oraz ćwiczenia rozluźniające na zakończenie zajęć. Szczegółowy wykaz dostępnych form realizacji zajęć z Wychowania Fizycznego dostępny jest na stronie internetowej http://swfis.upwr.edu.pl/zajecia-dydaktyczne/	Wychowanie fizyczne

Informacje rozszerzone

Semestr 2

Metody nauczania:

Pokaz/demonstracja, WF

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wychowanie fizyczne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach	100.00%

Dodatkowy opis

Zapisy na zajęcia odbywają się poprzez obowiązujący system elektroniczny (USOS UL).

Semestr 3, Semestr 4

Metody nauczania:

Pokaz/demonstracja, WF

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wychowanie fizyczne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach	100.00%

Dodatkowy opis

Zapisy na zajęcia odbywają się poprzez obowiązujący system elektroniczny (USOS UL).

Wymagania wstępne

Brak przeciwwskazań medycznych do uczestniczenia w zajęciach wychowania fizycznego.



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Biochemia

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu ND00000NZJ00S.I4B.5db97cea4adac.20
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 7
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 60	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest umożliwienie studentom zapoznania się ze strukturą i funkcją cząsteczek komórkowych: aminokwasów, białek, sacharydów, lipidów, kwasów tłuszczowych, kwasów nukleinowych. Program wykładów obejmuje również mechanizm i kinetykę działania enzymów, charakterystykę koenzymów i witamin rozpuszczalnych w wodzie i w tłuszczach, a ponadto przebieg procesów katabolicznych i anabolicznych oraz lokalizację i regulację metabolizmu w komórce.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Student ma podstawową wiedzę z zakresu struktury i funkcji makromolekuł komórkowych oraz potrafi wytłumaczyć integrację i hierarchię procesów komórkowych	NZ_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Kolokwium
W2	Zna główne tory metabolizmu: cukrów, białek, kwasów nukleinowych, lipidów, zachodzące z udziałem odpowiednich enzymów	NZ_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Kolokwium
W3	Zna kinetykę działania enzymów i metody określania ich aktywności oraz zna podstawowe metody jakościowego i ilościowego oznaczania białek, cukrów, tłuszczów, kwasów nukleinowych	NZ_P6S_WG01, NZ_P6S_WG05	Egzamin pisemny, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi przeprowadzić reakcje biochemiczne z użyciem dostępnej aparatury	NZ_P6S_UW06	Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
U2	Wykonuje reakcje charakterystyczne dla komórkowych związków organicznych i dobiera warunki reakcji enzymatycznej	NZ_P6S_UW05	Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
U3	Oblicza stężenie cukrów, białek, kwasów nukleinowych, z wykorzystaniem krzywych standardowych	NZ_P6S_UW03	Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
U4	Jest zdolny do pracy indywidualnej i w zespole i ma świadomość wspólnej odpowiedzialności realizowanych zadań	NZ_P6S_UO13	Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Ma podstawy i świadomość możliwości wykorzystania biochemii w rozwiązywaniu różnych problemów z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności	NZ_P6S_KK01, NZ_P6S_KO03	Obserwacja pracy studenta
K2	Wykazuje dbałość o miejsce pracy, szkło laboratoryjne i sprzęt	NZ_P6S_KR05	Obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Ćwiczenia laboratoryjne	60	
Przygotowanie do ćwiczeń	56	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	40	
Konsultacje	2	
Udział w egzaminie	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 190	ECTS 7

Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 94	ECTS 3
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 60	ECTS 2

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Struktura i funkcja cząsteczek komórkowych: aminokwasów, białek, sacharydów, lipidów, kwasów tłuszczowych, kwasów nukleinowych; charakterystyka, mechanizm i kinetyka działania enzymów; koenzymy i witaminy rozpuszczalne w wodzie i w tłuszczach; procesy kataboliczne i anaboliczne; przebieg, lokalizacja oraz regulacja metabolizmu w komórce.	Wykład
2.	<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 H₂O₂ - 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. 	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń	50.00%

Dodatkowy opis

-

Wymagania wstępne

chemia organiczna



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Aparatura i inżynieria procesów produkcyjnych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e315028a3968
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 5
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kształcenia jest zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami dotyczącymi obliczeń procesowych oraz aparatury i urządzeń stosowanych w przemyśle spożywczym. Omawiane są procesy jednostkowe, istotne w przetwórstwie żywności (zarówno procesy mechaniczne jak i ciepłno-dyfuzyjne), a studenci zapoznają się z typowymi urządzeniami, aparaturą oraz technologiami. Przekazywana jest wiedza z zakresu reologii i przepływy płynów, mieszania płynów w zbiornikach, napełniania i opróżniania zbiorników, zasad pracy pomp i wentylatorów. Studenci są również zapoznawani ze specjalnymi rodzajami przepływów: sedymentacją, filtracją, wirowaniem, przepływem wielofazowym, spływem warstwowym i fluidyzacją. Omawiany jest transport ciepła w ośrodku nieruchomym oraz w ośrodku ruchomym i transport masy podczas destylacji, rektyfikacji, ekstrakcji, krystalizacji oraz suszenia.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	operacje jednostkowe stosowane w procesach przetwarzania i utrwalania żywności w aspekcie kształtowania jakości żywności	NZ_P6S_WG04	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wykorzystać posiadaną wiedzę i pozyskiwać dane do analizowania procesów i zjawisk w obszarze gospodarki żywnościowej;	NZ_P6S_UW01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U2	wskazywać odpowiednie metody, techniki i technologie stosowane w produkcji i utrwalaniu żywności;	NZ_P6S_UW05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U3	planować ścieżkę własnego rozwoju zawodowego, dokonać samooceny własnych kompetencji oraz rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie.	NZ_P6S_UU14	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	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_KO02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
K2	wykazania aktywnej postawy w rozwiązywaniu problemów związanych z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności	NZ_P6S_KO03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie do zajęć	30	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	60	
Konsultacje	15	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 150	ECTS 5
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 60	ECTS 2
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Wykład 1. Podstawowe zależności i prawa w zakresie transportu płynów.</p> <p>Wykład 2. Szczególne rodzaje przepływów (uwarstwiony spływ cieczy po ścianach pionowych, przelewy, rozpylanie cieczy, barbotaż) i zastosowanie tych przypadków w rzeczywistych procesach.</p> <p>Wykład 3. Techniki pomiarowe w zakresie wyznaczania natężenia przepływu płynów. Dynamika opróżniania i napełniania reaktorów.</p> <p>Wykład 4. Przepływ płynu przez wypełnienie.</p> <p>Wykład 5. Napowietrzanie i mieszanie w bioprocessach.</p> <p>Wykład 6. Ruch rozdrobnionej fazy stałej w płynach. Dynamika warstwy fluidalnej.</p> <p>Wykład 7. Podstawy procesów separacyjnych dla układów: rozdrobnione ciało stałe-płyn. Filtracja.</p> <p>Wykład 8. Procesy separacyjne dla układów rozdrobnione ciało stałe-płyn (sedymentacja, klasyfikacja, wirowanie, transport hydrauliczny i pneumatyczny).</p> <p>Wykład 9. Makro i mikromieszanie płynów oraz zasady doboru mieszadeł.</p> <p>Wykład 10. Podstawowe prawa dotyczące transportu ciepła podczas przepływu płynu (przewodzenie, wnikanie, przenikanie, promieniowanie).</p> <p>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).</p> <p>Wykład 12. Zasady bilansowania strumieni podczas destylacji oraz rektyfikacji. Podstawy doboru urządzeń rektyfikacyjnych.</p> <p>Wykład 13. Zasady bilansowania strumieni podczas ekstrakcji (kinetyka procesu, równowagi ekstrakcyjne, wyznaczanie ilości stopni oraz dobór aparatów do procesów ekstrakcyjnych).</p> <p>Wykład 14. Zasady bilansowania strumieni w krystalizatorach. Przepływy płynów podczas procesów suszarniczych. Suszenie materiałów biologicznych.</p> <p>Wykład 15. Suszarnictwo produktów roślinnych.</p>	Wykład

2.	<p>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.</p> <p>Ćwiczenie 2. Obliczenia hydrauliki przepływów specjalnych oraz obliczenia spadku ciśnienia dla przepływu płynu przez rurociąg i przez złożę materiału rozdrobnionego. Charakterystyka pracy wentylatora.</p> <p>Ćwiczenie 3. Charakterystyka pracy pompy wirowej.</p> <p>Ćwiczenie 4. Obliczanie oraz dobór filtrów i mieszalników.</p> <p>Ćwiczenie 5. Urządzenia do mieszania. Obliczanie zapotrzebowania mocy na mieszanie przy napowietrzaniu oraz bez napowietrzania reaktorów.</p> <p>Ćwiczenie 6. Obliczanie współczynników przewodzenia ciepła. Zasady działania płaszczy grzejnych.</p> <p>Ćwiczenie 7. Wyznaczanie współczynników wnikania i przenikania ciepła dla specjalnych przypadków transportu ciepła.</p> <p>Ćwiczenie 8. Obliczanie podstawowych wielkości aparatów i instalacji próżniowych.</p> <p>Ćwiczenie 9. Równowagi fazowe. Obliczanie stężeń równowagowych i operacyjnych. Obliczanie składu faz.</p> <p>Ćwiczenie 10. Obliczenia w zakresie destylacji zachowawczych. Dobór parametrów procesowych dla destylacji jednostopniowych.</p> <p>Ćwiczenie 11. Bilanse procesów rektyfikacyjnych. Obliczanie gabarytów kolumn rektyfikacyjnych.</p> <p>Ćwiczenie 12. Bilanse procesów ekstrakcyjnych. Obliczanie ilości stopni w procesach wielostopniowych.</p> <p>Ćwiczenie 13. Obliczenia kinetyki krystalizacji i dobór krystalizatorów.</p> <p>Ćwiczenie 14. Procesy suszarnicze. Wyznaczanie kinetyki suszenia mikrofalowo-próżniowego oraz fluidyzacyjnego wybranych surowców roślinnych.</p> <p>Ćwiczenie 15. Kolokwium zaliczeniowe.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Pokaz/demonstracja, Wykład, Zajęcia praktyczne w warunkach symulacyjnych, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	50.00%

Wymagania wstępne

podstawowa wiedza z matematyki i fizyki



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Analiza żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e315028b764e
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 5
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawą analizy żywności. Wykłady obejmują zagadnienia dotyczące analizy sensorycznej i oceny organoleptycznej, jakości żywności, normalizacji, technik oznaczania wybranych składników chemicznych (tj.: woda, popiół, białko) i związków, np. akrylamid oraz cech jakościowych żywności. Na ćwiczeniach laboratoryjnych studenci mają możliwość przeprowadzenia oceny jakości wybranych surowców i produktów spożywczych, z określeniem właściwości fizykochemicznych żywności, przy użyciu odpowiednich metod.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Student zna i rozumie w zaawansowanym stopniu zagadnienia z zakresu chemii, biochemii, mikrobiologii, matematyki i fizyki dostosowane do kierunku zarządzanie jakością i analiza żywności	NZ_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń
W2	Student zna i rozumie w zaawansowanym stopniu właściwości surowców i produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz materiałów pomocniczych	NZ_P6S_WG03	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń
W3	Student zna i rozumie w zaawansowanym stopniu metody/techniki analizy żywności, warunki ich stosowania.	NZ_P6S_WG05	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi wskazywać odpowiednie metody, techniki i technologie stosowane w produkcji i utrwalaniu żywności.	NZ_P6S_UW05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U2	Student potrafi dobierać i wykorzystywać odpowiednie metody i techniki analizy żywności oraz posługiwać się podstawowym sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową.	NZ_P6S_UW06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student jest gotów do wykorzystania posiadanej wiedzy i do krytycznej analizy danych w rozwiązywaniu różnych problemów z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności oraz do zasięgnięcia w tym celu opinii ekspertów.	NZ_P6S_KK01	Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Konsultacje	14	
Udział w egzaminie	1	
Przygotowanie do ćwiczeń	20	
Przygotowanie raportu	24	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	30	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 149	ECTS 5
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 75	ECTS 3

Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 54	ECTS 2
--	----------------------------	------------------

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
------------	--------------------------	--------------------------------

1.	<p>Tematyka wykładów:</p> <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 tłuszczy smażalniczych – cz. I 29. Metody analizy tłuszczy smażalniczych – cz. II 30. II kolokwium (wykład 8-29) 	Wykład
----	--	--------

2.	Tematyka ćwiczeń: 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	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Praca w grupie, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	60.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń	40.00%

Wymagania wstępne

Chemia nieorganiczna i organiczna, matematyka, fizyka



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Procesy i operacje jednostkowe Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e315028cd3f5
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 4
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem nauczania przedmiotu jest wprowadzenie studenta w zagadnienia związane z utrwalaniem żywności oraz zapoznanie z podstawowymi procesami i operacjami jednostkowymi w technologii żywności. Omawiane są etapy i zasady realizacji procesów technologicznych, kryteria jakości produktów żywnościowych, zasady doboru optymalnych warunków realizacji procesu technologicznego, sposoby sporządzania bilansów materiałowych, schematów blokowych linii technologicznych oraz metody doboru maszyn i urządzeń.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Zna główne kierunki przetwórstwa rolno-spożywczego. Zna procesy i operacje jednostkowe stosowane w procesach przetwarzania żywności. Wyjaśnia procesy zachodzące podczas przetwarzania żywności	NZ_P6S_WG04	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne
W2	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	NZ_P6S_WG05	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Potrafi zaprojektować prostą technologię, wskazać punkty kontroli jakości ważne w osiągnięciu dobrej jakości produktu spożywczego	NZ_P6S_UW05	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach
U2	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	NZ_P6S_UW06	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach
U3	współpracować z innymi członkami zespołu projektowego, Pracuje indywidualnie i zespołowo, jest świadomy odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania	NZ_P6S_UO13	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Ma świadomość postępu w naukach o żywności (m.in. w ocenie ryzyka i występujących zagrożeń)	NZ_P6S_KK01	Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach
K2	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.	NZ_P6S_KO02	Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie do zajęć	20	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	20	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 100	ECTS 4

Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 60	ECTS 2
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Klasyfikacja produktów spożywczych, etapy procesów technologicznych, zasady technologiczne, surowce przemysłu spożywczego, kryteria jakości produktów spożywczych, składniki żywności, metody utrwalania żywności, operacje i procesy technologii żywności.	Wykład
2.	Ćwiczenia laboratoryjne - ocena wpływu warunków środowiska na składniki żywności. Wykonanie prostego zadania inżynierskiego - projektu technologii wybranego produktu spożywczego wraz z wyborem odpowiednich operacji i procesów jednostkowych i doбором podstawowych urządzeń.	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach	50.00%

Wymagania wstępne

matematyka, fizyka, chemia



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Chemia żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu ND00000NZJ00S.I4B.5db97ceab8fb0.20
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 5
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z chemicznymi, fizycznymi oraz sensorycznymi właściwościami głównych składników żywności: węglowodanów, lipidów, białek, barwników, związków zapachowych itp. a także wzajemnymi oddziaływaniami i przemianami zachodzącymi pomiędzy składnikami żywności podczas jej przechowywania i przetwarzania.
C2	Daje również możliwość poznania budowy i funkcji wybranych dodatków funkcjonalnych do żywności.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	skład chemiczny produktów żywnościowych, a w stopniu zaawansowanym charakteryzuje budowę i właściwości podstawowych składników żywności oraz opisuje i objaśnia interakcje między poszczególnymi składnikami żywności	NZ_P6S_WG01, NZ_P6S_WG03	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne
W2	w stopniu zaawansowanym wpływ przemian zachodzących w żywności na jej jakość oraz identyfikuje zagrożenia chemiczne w procesie produkcji i przechowywania żywności	NZ_P6S_WG04, NZ_P6S_WG06	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne
W3	podstawy fizykochemiczne technik stosowanych do izolowania związków z żywności	NZ_P6S_WG05	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	izolować wybrane składniki żywności posługując się różnymi metodami i technikami laboratoryjnymi	NZ_P6S_UW06	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U2	wykonywać i interpretować proste doświadczenia pozwalające na identyfikację i charakterystykę fizykochemiczną składników żywności.	NZ_P6S_UW01	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U3	Interpretować procesy fizykochemiczne i analizować zagrożenia zachodzące podczas produkcji i utrwalania żywności	NZ_P6S_UW05, NZ_P6S_UW07	Egzamin pisemny
U4	pracować indywidualnie i zespołowo, 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.	NZ_P6S_UO13	Obserwacja pracy studenta
U5	uzupełniać wiedzę z zakresu technik izolowania składników żywności	NZ_P6S_UU14	Obserwacja pracy studenta
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu chemii żywności.	NZ_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta
K2	wykorzystywania wiedzy w rozwiązywaniu problemów związanych z izolowaniem związków z żywności.	NZ_P6S_KK01, NZ_P6S_KO03	Obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	15
Ćwiczenia laboratoryjne	30
Przygotowanie do zajęć	15
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	50
Konsultacje	14

Udział w egzaminie	2	
Przygotowanie raportu	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 136	ECTS 5
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 61	ECTS 2
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 40	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<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 	Wykład

2.	<p>Każdy student wykonuje 5 z 9 podanych niżej ćwiczeń:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Izolowanie trimirystyny z gałki muszkatołowej 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 	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń	50.00%

Wymagania wstępne

chemia ogólna, chemia nieorganiczna, chemia organiczna



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Food chemistry Educational subject description sheet

Basic information

Field of study Food Quality Management and Analysis	Education cycle 2020/21
Speciality -	Subject code ND00000NZJ00S.I4BO.5db97ceac0774.20
Department The Faculty of Biotechnology and Food Science	Lecture languages English
Study level First-cycle (engineer) programme	Mandatory optional
Study form Full-time	Block Przedmioty kierunkowe prowadzone w językach obcych
Education profile General academic	Subject related to scientific research Yes
	Subject shaping practical skills No

Period Semester 3	Examination exam	Number of ECTS points 5
	Activities and hours lecture: 15, laboratory classes: 30	

Goals

C1	knowledge about chemical, physical and sensory properties of main food constituents: carbohydrates, lipids, proteins, colorants, fragrances etc.
C2	knowledge about interactions and changes of food components during food storage and processing
C3	knowledge about structure and role of selected functional food additives

Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
Knowledge - Student knows and understands:			

W1	Student knows the chemical composition of food, can characterize the structure and properties of basic food components at the advanced level, describes and explains interactions between particular food components	NZ_P6S_WG01, NZ_P6S_WG03	written exam, written credit
W2	Student explains the influence of changes in food on the quality of food products at the advanced level, identifies the chemical hazards during food production and storage	NZ_P6S_WG04, NZ_P6S_WG06	written exam, written credit
W3	Student knows the physicochemical basis of techniques used to the isolation of some food components	NZ_P6S_WG05	written exam, written credit
Skills - Student can:			
U1	Student isolates selected food components using various laboratory methods and techniques	NZ_P6S_UW06	observation of student's work, active participation
U2	Student carries out simple experiments allowing to identify the food components	NZ_P6S_UW01	observation of student's work
U3	Student can interpret physicochemical processes and analyze hazards taking place during processing and food preservation	NZ_P6S_UW05, NZ_P6S_UW07	written exam
U4	Student can work individually and collectively, care for laboratory equipment and cleanliness in the laboratory, avoid of hazards in chemical laboratory, work safely for himself and other laboratory workers	NZ_P6S_UO13	observation of student's work
U5	Student is able to complete the knowledge about different isolation techniques	NZ_P6S_UU14	observation of student's work
Social competences - Student is ready to:			
K1	Student is ready to critical evaluation of his knowledge from food chemistry	NZ_P6S_KK01	observation of student's work
K2	Student is ready to use his knowledge to solving problems connected with isolation of food components	NZ_P6S_KK01, NZ_P6S_KO03	observation of student's work

Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*
lecture	15
laboratory classes	30
exam / credit preparation	50
consultations	14
exam participation	2
class preparation	15
report preparation	10

Student workload	Hours 136	ECTS 5
Workload involving teacher	Hours 61	ECTS 2
Practical workload	Hours 40	ECTS 1

* hour means 45 minutes

Study content

No.	Course content	Activities
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The scope of food chemistry as the science. Chemical composition of food. 2. Water as the main food component. 3. The structure, properties and the properties of mono- and disaccharids. 4. Non-enzymatic browning of food - Maillard reaction and their application in formation of sensoric properties of food products. 5. Polysaccharides in food and their significance in food. 6. Structure, occurrence and properties of fatty acids in food. 7. Structure and modifications of triacylglycerols and phospholipids. 8. Proteins in food products 9. The nonprotein nitrogenous compounds 10. Vitamins. 11. The occurrence, structure and properties of polyphenols. 12. Food colorants. 13. Flavor compounds in food. Formation of flavour during food processing. 14. Allergens, mutagens, cancerogens and anticancerogens, food contamination. 	lecture
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Isolation of trimyristin from nutmeg 2. Isolation and identification of the volatile compounds of spices 3. Isolation of curcumin from curcuma 4. Properties of reducing sugars occurring in food 5. Isolation of piperine from black pepper 6. Isolation of phospholipids and cholesterol from egg yolk 7. Isolation of caffeine from tea leaves 8. Separation of pigments from plant material 9. Isolation of theobromine from cacao 	laboratory classes

Course advanced

Teaching methods:

lecture

Activities	Examination methods	Percentage in subject assessment
lecture	written exam	50.00%
laboratory classes	written credit, observation of student's work, active participation	50.00%



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Instrumentalne metody analizy żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e315029211b7
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 7
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 60	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów ze współczesnymi technikami instrumentalnej analizy żywności.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Student posiada zaawansowaną wiedzę w zakresie powszechnie stosowanych metod analizy instrumentalnej ze szczególnym uwzględnieniem ich podstaw fizykochemicznych.	NZ_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Kolokwium

W2	Zna zalety i wady poszczególnych technik analitycznych.	NZ_P6S_WG05	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student zna wyposażenie laboratorium chemicznego oraz specyfikę i zasady bezpiecznej pracy.	NZ_P6S_UW06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U2	Student posiada umiejętność zestawienia aparatury i zrealizowania procesu pomiarowego w sposób wiarogodny i odpowiedni do problemu.	NZ_P6S_UW06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U3	Rozumie możliwości i ograniczenia metod analitycznych oraz potrafi potwierdzić ich zgodność z obowiązującymi regulacjami prawnymi.	NZ_P6S_UW08	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Kolokwium
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student ma świadomość odpowiedzialności za realizowane w zespole zadania	NZ_P6S_KR05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
K2	Student opanował umiejętność pracy w grupie i wykazywania dbałości o powierzony mu sprzęt.	NZ_P6S_KO03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
K3	Student rozumie ograniczenia technik analitycznych i potrafi objaśnić kwestię często nierealistycznych wymagań adresowanych przez społeczeństwo w stosunku do analityki.	NZ_P6S_KK01	Aktywność na zajęciach, Kolokwium

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Ćwiczenia laboratoryjne	60	
Konsultacje	2	
Udział w egzaminie	2	
Przygotowanie do zajęć	28	
Przygotowanie raportu	5	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	30	
Przygotowanie do ćwiczeń	20	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 177	ECTS 7

Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 94	ECTS 3
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 65	ECTS 2

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
------------	--------------------------	--------------------------------

1.	<p>Wykład 1. Klasyczne techniki chemii analitycznej versus metody instrumentalne. Spektroskopowe metody optyczne: spektroskopia w ultrafiolecie i zakresie widzialnym, widma atomowe, widma cząsteczkowe, widma Ramana.</p> <p>Wykład 2. Fotometria, prawo Lamberta-Beera, odstępstwa od prawa Lamberta-Beera, budowa i działanie fotometrów. Turbidymetria i nefelometria. Zjawisko fluorescencji i fluorymetria.</p> <p>Wykład 3. Spektroskopia w podczerwieni, transformacja Fouriera w spektroskopii IR, budowa spektroskopu, techniki pomiarowe (pomiar w roztworach, w nujolu, w pastylce KBr, pomiary techniką ATR).</p> <p>Wykład 4. Spektroskopia absorpcji atomowej AAS. Emisyjna spektrometria atomowa: fotometria płomieniowa, spektrografia, ICP.</p> <p>Wykład 5. Refraktometria. Polarymetria.</p> <p>Wykład 6. Podstawy technik elektrochemicznych: ogniwa, reakcje redoks, elektroliza, prawo Nernsta, prawa Faradaya.</p> <p>Wykład 7. Potencjometria: budowa elektrod odniesienia i wskaźnikowych, pH-metria, budowa elektrody szklanej, elektrody jonoselektywne, potencjometria bezpośrednia, miareczkowanie potencjometryczne.</p> <p>Wykład 8. Elektrogravimetria i kulometria, miareczkowanie kulometryczne. Polarografia: budowa kroplowej elektrody rtęciowej, rola elektrolitu podstawowego. Polarografia zmiennoprądowa sinusoidalna i prostokątna, polarografia impulsowa normalna i różnicowa.</p> <p>Wykład 9. Woltamperometria: elektrody stosowane w woltamperometrii. Miareczkowanie amperometryczne. Miareczkowanie do martwego punktu (dead stop).</p> <p>Wykład 10. Konduktometria: podstawowe pojęcia, konduktometria klasyczna miareczkowanie konduktometryczne.</p> <p>Wykład 11. Chromatografia: podstawowe pojęcia, rodzaje chromatografii, mechanizmy retencji, równanie van Deemtera.</p> <p>Wykład 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, wychwytu elektronów. Dobór warunków analizy w chromatografii gazowej. Analiza ilościowa: metoda wzorca zewnętrznego, metoda wzorca wewnętrznego, metoda dodawania wzorca. Derywatywacja, analiza headspace.</p> <p>Wykład 13. Wysokosprawna chromatografia cieczowa: rodzaje HPLC, mechanizm powstawania chromatogramu, budowa chromatografu. Mechanizmy rozdziału 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 fotodyspersyjny (Light Scattering).</p> <p>Wykład 14. Derywatywacja 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.</p> <p>Wykład 15. Spektroskopia masowa: jonizacja cząsteczek, fragmentacja. Budowa spektroskopu MS, kwadrupeł, pułapka jonowa, analizator czasu przelotu. Jonizacja wiązką elektronów, jonizacja chemiczna. Widmo masowe, normalizacja widma, efekt izotopowy, ustalanie dróg fragmentacji. Tandemowa spektrometria masowa (MS-MS).</p>	Wykład
----	---	--------

2.	<p>Oznaczanie zawartości chlorku sodu w serach i maśle. Otrzymywanie i analiza olejków eterycznych. Potencjometryczne oznaczanie kwasu fosforowego w napojach. Oznaczanie glukozy w produktach żywnościowych. Oznaczanie poziomu cukru w środkach spożywczych metodą Nöltinga-Bernfelda. Konduktometryczne oznaczanie mleczanu sodu w dodatkach do żywności. Miareczkowanie kulometryczne. Polarymetryczne oznaczanie zawartości skrobi. Miareczkowanie fotometryczne. Oznaczanie liczby nadtlenkowej metodą Wheelera. Miareczkowanie do martwego punktu (dead stop). Oznaczanie liczby kwasowej i liczby jodowej tłuszczu. Nefelometryczne oznaczanie chlorków. Oznaczanie zawartości wapnia w wyrobach mleczarskich. Oznaczanie cukru inwertowanego w lodach metodą Lane-Eynona. Odrabianie zaległości, zaliczenie ćwiczeń.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Praca w grupie, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny, Egzamin ustny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń	50.00%

Wymagania wstępne

chemia nieorganiczna, chemia organiczna, fizyka, matematyka.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Organizacja i zarządzanie Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e31502981274
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty ogólne
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia audytoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	W ramach przedmiotu określa się obiekt zarządzania, mówi się o otoczeniu firmy i jego składnikach. Omawia się składniki i funkcje zarządzania, podejmuje się zagadnienia struktur organizacyjnych. Prezentuje się kierunki i nurty w nauce o zarządzaniu. Uwarunkowania społeczeństwa postindustrialnego jako czynniki zarządzania współczesną firmą. Umiejętność zarządzania samym sobą jako warunek zarządzania instytucją. Cechy osobowościowe, doświadczenie praktyczne i wiedza teoretyczna jako wyznaczniki sukcesu menedżera. Organizacja i jej otoczenie jako obiekt zarządzania. Składniki i funkcje zarządzania. Zarządzanie jako proces decyzyjny. Prakseologia w zarządzaniu. Zarządzanie zasobami ludzkimi i kultura organizacyjna. Kierunki i nurty w zarządzaniu i ich ewolucja.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
-----	-------------------------------	-------------------------------	--------------------

Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Student wie czym jest organizacja i jej otoczenie, zna składniki i funkcje zarządzania, wie na czym polegają procesy decyzyjne. Wie czym jest struktura organizacyjna, zna zasady i sposoby jej tworzeni, na poziomach makro, intra i inter organizacyjnym. Ma wiedzę z zarządzania zasobami ludzkimi i kultury organizacyjnej oraz kierunków badań w nauce o zarządzaniu.	NZ_P6S_WK11, NZ_P6S_WK12	Zaliczenie pisemne, Projekt, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Umie prowadzić negocjacje i doprowadzić do konsensusu. Potrafi interpretować interpretować zjawiska społeczne i podejmować decyzje w różnych sytuacjach problemowych. Umie tworzyć strukturę organizacyjną i analizować składowe kapitału ludzkiego.	NZ_P6S_UK11, NZ_P6S_UO13, NZ_P6S_UU14, NZ_P6S_UW01, NZ_P6S_UW02, NZ_P6S_UW04	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Projekt, Referat, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Wie jak zachować się w grupie i współpracować z jej członkami. Potrafi pełnić rolę lidera grupy. Umie uczestniczyć w dyskusji problemowej.	NZ_P6S_KK01, NZ_P6S_KO02, NZ_P6S_KO03, NZ_P6S_KO04, NZ_P6S_KR05	Zaliczenie ustne, Projekt, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Ćwiczenia audytoryjne	15	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	10	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Przygotowanie projektu	6	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 34	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
------------	--------------------------	--------------------------------

1.	<p>Tematyka wykładów:</p> <p>Czynniki społeczeństwa postindustrialnego wpływające na zarządzanie współczesną firmą (wiedza, globalizacja, różnorodność, wolność). Zarządzanie jako: sztuka, praktyka nauka – triada umiejętności współczesnego menedżera. Organizacja funkcjonująca w otoczeniu jako obiekt zarządzania – przyczyny sprawcze tworzenia organizacji. Rządzenie, zarządzanie, administrowanie, przewodzenie jako odmienne formy kierowania przynależne różnym typom instytucji. Otoczenie organizacji i jego czynniki warunkujące jej przetrwanie i rozwój. Istota zarządzania i jego składniki – władza, autorytet, argumenty, bodźce, styl kierowania. Zarządzanie jako proces decyzyjny – decyzje kierunkowe, metodyczne, alokacyjne, wykonawcze i sytuacje w których się je podejmuje (niepewności, ryzyka, pewności). Funkcje zarządzania i sposoby ich spełniania : planowanie, organizowanie, motywowanie, kontrolowanie. Procesy, relacje, zdarzenia, zbiory jako składniki ontycznej wizji organizacji (podejście prakseologiczne) Organizowanie jako proces tworzenia struktur na płaszczyznach mikro, intra, inter organizacyjnej. Zarządzanie zasobami ludzkimi i jego funkcje. Kultura, a kultura organizacyjna – znaczenie dla zarządzania w warunkach globalizacji. Ewolucja kierunków zarządzania w ujęciu paradygmatów : racjonalności strukturalnej, dominacji podmiotowej, równowagi sytuacyjnej. Nowe koncepcje zarządzania.</p>	Wykład
2.	<p>Tematyka ćwiczeń:</p> <p>Organizacja rozumiana w znaczeniu, czynnościowym, atrybutowym, instytucjonalnym. Organizacja jako obiekt zarządzania, przyczyny sprawcze jej tworzenia. Gra kierownicza „Wyprawa na księżyc” (egzemplifikacja efektu synergicznego). Zarządzanie jako działanie (przyczyny sprawcze działań i kryteria oceny ich skutków). Gra kierownicza „Prowadzenie hurtowni komputerów” – dylematy wielokryterialności ocen ekonomicznych. Sprawdzian. Organizacja Społecznie Odpowiedzialna (CSR) – istota, rola, współczesne znaczenie. Przykład firmy DANON. Style kierowania zespołami ludzkimi. Ćwiczenie sprawdzające styl kierowania. Negocjacje w biznesie. Gra kierownicza „Niebieskie – zielone”. Organizowanie jako proces tworzenia struktur, rodzaje struktur organizacyjnych. Gra „Projektowanie struktury organizacyjnej centrali banku”. Kultura organizacyjna w zarządzaniu firmą. Kolokwium.</p>	Ćwiczenia audytoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Film dydaktyczny, Gra dydaktyczna, Metoda projektów, Metoda sytuacyjna, Praca w grupie, Dyskusja, Udział w badaniach, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne, Projekt, Udział w dyskusji	50.00%

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia audytoryjne	Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku	50.00%

Wymagania wstępne

Ekonomia, socjologia, psychologia



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Mikrobiologia ogólna i żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu ND00000NZJ00S.I8B.5df0eb8997014.20
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 7
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 60	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z morfologią, anatomią i właściwościami fizjologicznymi podstawowych grup mikroorganizmów, zagadnieniami związanymi z kinetyką wzrostu drobnoustrojów, ich odżywianiem i metabolizmem oraz występowaniem w środowisku naturalnym i ich wpływem na to środowisko.
C2	Ponadto celem badań było zaznajomienie studentów z charakterystyką mikroflory wybranych grup produktów żywnościowych, grupami drobnoustrojów odpowiedzialnych za psucie i zatrucie żywności, a także podstawy utrwalania żywności oraz zagadnienia dotyczące mikroorganizmów probiotycznych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	pozycję drobnoustrojów w świecie organizmów żywych oraz w stopniu zaawansowanym budowę, funkcje życiowe mikroorganizmów i wirusów oraz zjawisko wzrostu drobnoustrojów.	NZ_P6S_WG01	Egzamin pisemny
W2	podstawy ekologii drobnoustrojów i w stopniu zaawansowanym oddziaływania między drobnoustrojami, organizmami wyższymi i środowiskiem nieożywionym.	NZ_P6S_WG01	Egzamin pisemny
W3	źródła mikroorganizmów w żywności i charakteryzuje główne grupy drobnoustrojów pożytecznych i szkodliwych w żywności.	NZ_P6S_WG02, NZ_P6S_WG04, NZ_P6S_WG06	Egzamin pisemny
W4	czynniki oraz metody stosowane do utrwalania żywności.	NZ_P6S_WG04	Egzamin pisemny
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	rozdzielić główne grupy i formy drobnoustrojów, przeprowadzić podstawowe hodowle mikroorganizmów i zastosować techniki mikroskopowe	NZ_P6S_UW01	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U2	oznaczyć liczbę drobnoustrojów w środowisku i przeprowadzić analizę mikrobiologiczną wody, powietrza, gleby oraz surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego i gotowych produktów żywnościowych	NZ_P6S_UW06	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U3	właściwie posługiwać się terminologią mikrobiologiczną, współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role	NZ_P6S_UK11, NZ_P6S_UO13	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu mikrobiologii.	NZ_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
K2	przestrzegania zasad bezpieczeństwa oraz zasad higieny w związku z powszechnym występowaniem drobnoustrojów.	NZ_P6S_KO02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Ćwiczenia laboratoryjne	60	
Przygotowanie do zajęć	15	
Przygotowanie raportu	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	75	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 195	ECTS 7

Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 90	ECTS 3
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 75	ECTS 3

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<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. 	Wykład

2.	<ol style="list-style-type: none"> 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. Przetrwalniki 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. 	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Praca w grupie, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach	50.00%

Wymagania wstępne

Biochemia



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

General and Food Microbiology Educational subject description sheet

Basic information

Field of study Food Quality Management and Analysis Speciality - Department The Faculty of Biotechnology and Food Science Study level First-cycle (engineer) programme Study form Full-time Education profile General academic	Education cycle 2020/21 Subject code ND00000NZJ00S.I8BO.5df0eb513a6b4.20 Lecture languages English Mandatory optional Block Przedmioty kierunkowe prowadzone w językach obcych Subject related to scientific research Yes Subject shaping practical skills No
---	---

Period Semester 4	Examination exam Activities and hours lecture: 30, laboratory classes: 60	Number of ECTS points 7
-----------------------------	--	-----------------------------------

Goals

C1	The aim of the course is to acquaint students with morphology, life cycles and basics of taxonomy of various microbial groups (bacteria, actinomycetes, yeasts, filamentous fungi). In addition, the student will acquire knowledge of physiology and metabolism of microorganisms, their natural habitats, interactions with other organisms. Microbiota of selected foods as well as microorganisms responsible for spoilage and food contamination will also be discussed.
----	---

Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
Knowledge - Student knows and understands:			
W1	morphology and life cycles of microbes and viruses	NZ_P6S_WG01	written exam

W2	basics of microbial ecology and interactions among microorganisms, higher organisms and the environment	NZ_P6S_WG01	written exam
W3	the sources of beneficial and harmful microbes in food and identifies the factors affecting their growth. Student knows major groups of microbes	NZ_P6S_WG01, NZ_P6S_WG03	written exam
Skills - Student can:			
U1	use microbiological lab equipment, make measurement and control microbiological processes. .	NZ_P6S_UW07	written exam
U2	use microscopic techniques, cultivate microbes and to determine their number in the environment. Student is able to make microbiological analysis of the air, water, soil, plant and animal products and distinguishes main groups and forms of microorganisms	NZ_P6S_UW07	written exam
U3	properly use English microbiological terminology.	NZ_P6S_UK12	written exam
Social competences - Student is ready to:			
K1	critical assessment of his own knowledge in the field of microbiology	NZ_P6S_KK01	written exam
K2	acquire the skills of collaboration necessary to work in production plants and gastronomy premises.	NZ_P6S_KK01	written exam
K3	follow the rules of safety for health of clients	NZ_P6S_KO02	written exam

Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*	
lecture	30	
laboratory classes	60	
exam / credit preparation	30	
presentation/report preparation	10	
consultations	3	
class preparation	48	
exam participation	2	
Student workload	Hours 183	ECTS 7
Workload involving teacher	Hours 95	ECTS 3
Practical workload	Hours 60	ECTS 2

* hour means 45 minutes

Study content

No.	Course content	Activities
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. History of microbiology, characterization and division of microbiology. 2. The chemical composition of microorganisms. The effect of environmental factors on microorganisms. 3. Characteristics of bacteria - morphology and physiology 4. Morphological and physiological properties of yeast. Fundamentals of taxonomy 5. Characteristics of molds. Fundamentals of taxonomy. 6. Characteristics of Actinomycetes, viruses and bacteriophages. 7. The microbial growth and their metabolism. Growth curve and basic culture systems. 8. Microorganisms and the environment - water, air, soil. 9. Characteristics of plant and animal raw for the microbes cultivation. 10. Lactic acid bacteria and probiotics - the characteristics. 11. The use of microorganisms for food production. 12. Food poisoning, pathogenic microorganisms in food. 	lecture
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Microbiological laboratory equipment. 2. Culture media for the cultivation of microorganisms. 3. Cultures of microorganisms, inoculation techniques, pure cultures. 4. Bacteria and Actinomycetes. Sporulation of bacteria. 5. Yeasts. 6. Molds. 7. Measurements of the cell number in the environment 8. Microbiota of the air, surface, water and soil. 9. The microbiological analysis of meat and meat products. 10. The microbiological analysis of milk and dairy products 11. Lactic acid fermentation. 12. Spontaneous fermentation - butyric, alcoholic and acetic. 	laboratory classes

Course advanced

Teaching methods:

educational film, teamwork, lecture, classes

Activities	Examination methods	Percentage in subject assessment
lecture	written exam	50.00%
laboratory classes	written exam	50.00%



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Zarys technologii surowców roślinnych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu ND00000NZJ00S.I8B.5df0eb89af7e4.20
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 6
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 45, Ćwiczenia laboratoryjne: 45	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem modułu jest umożliwienie studentom zapoznanie się z procesami jednostkowymi przetwórstwa surowców roślinnych. Program wykładów obejmuje zagadnienia dotyczące wybranych kierunków przetwarzania surowców roślinnych, technologii przetwórstwa roślin oleistych, zbóż, owoców i warzyw, oraz stosowanych maszyn i urządzeń. Celem laboratoriów jest: zapoznanie studentów z pracą i wyposażeniem laboratoriów chemiczno-technologicznych, umiejętność oceny jakości surowców i produktów pochodzenia roślinnego, doboru procesów technologicznych, maszyn i urządzeń w przetwarzaniu wybranych surowców roślinnych.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	kierunki przetwarzania ziemniaków, zbóż, owoców i warzyw. Odtwarza proces produkcji wybranych produktów pochodzenia roślinnego, zna maszyny i urządzeniami, zna ich zastosowanie i może dyskutować o swojej pracy.	NZ_P6S_WG04, NZ_P6S_WG06	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne
W2	zmiany zachodzące podczas wytwarzania i przechowywania surowców i produktów końcowych pochodzenia roślinnego, umie stosować odpowiednią terminologię i warunki dotyczące wykorzystania surowców i procesów technologicznych	NZ_P6S_WG01, NZ_P6S_WG06	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	interpretować i analizować procesy zachodzące w produkcji żywności i przechowywaniu surowców.	NZ_P6S_UW01, NZ_P6S_UW05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U2	wykonać podstawowe analizy surowców pochodzenia roślinnego.	NZ_P6S_UW06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U3	opisywać i analizować technologię przetwarzania pochodzenia roślinnego, pokazywać krytyczne punkty kontroli w tym procesie.	NZ_P6S_UW09	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	postępowania zgodnie z zasadami bezpieczeństwa w laboratorium. Ma świadomość ciągłego postępu technologii przetwarzania surowców pochodzenia roślinnego.	NZ_P6S_KO03, NZ_P6S_KR05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	45	
Ćwiczenia laboratoryjne	45	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	30	
Udział w egzaminie	3	
Przygotowanie do zajęć	30	
Konsultacje	6	
Przygotowanie raportu	15	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 174	ECTS 6
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 99	ECTS 3
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 60	ECTS 2

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Praca w grupie, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach	50.00%

Wymagania wstępne

maszynoznawstwo przemysłu spożywczego, analiza żywności,



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Procesy w przetwarzaniu surowców roślinnych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu ND00000NZJ00S.I8B.5df0eb89b9a84.20
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 6
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 45, Ćwiczenia laboratoryjne: 45	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	W ramach kursu przedstawione są: podstawowe pojęcia związane z operacjami jednostkowymi stosowanymi w technologii surowców roślinnych, procesy zachodzące podczas przetwarzania i utrwalania żywności i parametry wpływające na intensywność prowadzonych procesów technologicznych oraz najważniejsze urządzenia stosowane w przetwórstwie. Celem laboratoriów jest: zapoznanie studentów z pracą i wyposażeniem laboratoriów chemiczno-technologicznych, umiejętność oceny jakości surowców i produktów pochodzenia roślinnego, doboru procesów technologicznych, maszyn i urządzeń w przetwarzaniu wybranych surowców roślinnych.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	operacje technologiczne wykorzystywane w produkcji oraz definiuje pojęcia związane z operacjami jednostkowymi stosowanymi w technologii	NZ_P6S_WG04, NZ_P6S_WG06	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne
W2	kierunki przetwarzania ziemniaków, zbóż, owoców i warzyw. Odtwarza proces produkcji wybranych produktów pochodzenia roślinnego, zna maszyny i urządzeniami, zna ich zastosowanie i może dyskutować o swojej pracy.	NZ_P6S_WG01, NZ_P6S_WG06	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	obsługiwać urządzenia analityczne stosowane w ocenie jakościowej surowców i produktów spożywczych	NZ_P6S_UW06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U2	interpretować i analizować procesy zachodzące w produkcji żywności i przechowywaniu surowców.	NZ_P6S_UW01, NZ_P6S_UW06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U3	opisywać i analizować technologię przetwarzania pochodzenia roślinnego, pokazywać krytyczne punkty kontroli w tym procesie.	NZ_P6S_UW09	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	zrozumienia zjawisk i procesów zachodzących podczas przetwarzania żywności oraz ich wpływu na bezpieczeństwo i zdrowie konsumenta,	NZ_P6S_KO02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
K2	postępowania zgodnie z zasadami bezpieczeństwa w laboratorium. Ma świadomość ciągłego postępu technologii przetwarzania surowców pochodzenia roślinnego.	NZ_P6S_KO03, NZ_P6S_KR05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	45	
Ćwiczenia laboratoryjne	45	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	30	
Udział w egzaminie	3	
Przygotowanie do zajęć	30	
Konsultacje	6	
Przygotowanie raportu	15	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 174	ECTS 6
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 99	ECTS 3

Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 60	ECTS 2
--	----------------------------	------------------

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

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

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Praca w grupie, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach	50.00%

Wymagania wstępne

maszynoznawstwo przemysłu spożywczego, analiza żywności,



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Zarys technologii surowców zwierzęcych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e3150294f15d
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 6
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 2, Wykład e-learning: 43, Ćwiczenia laboratoryjne: 45	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Prezentowanie i zapoznanie studenta z głównymi technologiami stosowanymi podczas przetwarzania i utrwalania surowców zwierzęcych.
C2	Poznanie uwarunkowań technicznych i technologicznych prowadzonych procesów oraz ich wpływu na składniki żywności i wartość odżywczą uzyskanych wyrobów.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	w zaawansowanym stopniu operacje jednostkowe i technologie stosowane w podczas przetwarzania i utrwalania żywności pochodzenia zwierzęcego w aspekcie kształtowania jakości żywności	NZ_P6S_WG04	Egzamin pisemny, Kolokwium
W2	w zaawansowanym stopniu metody/techniki analizy żywności, warunki ich stosowania	NZ_P6S_WG05	Egzamin pisemny, Kolokwium
W3	w zaawansowanym stopniu zagrożenia mogące wpływać podczas wytwarzania, przetwarzania i przechowywania surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego	NZ_P6S_WG06	Egzamin pisemny, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wskazywać odpowiednie metody, techniki i technologie stosowane w produkcji i utrwalaniu żywności pochodzenia zwierzęcego	NZ_P6S_UW05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U2	dobierać i wykorzystywać odpowiednie metody i techniki analizy żywności oraz posługiwać się podstawowym sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową	NZ_P6S_UW06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U3	dokonać krytycznej oceny sposobu funkcjonowania istniejących systemów technicznych i technologicznych w produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego	NZ_P6S_UW09	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U4	opracowywać i interpretować wyniki analiz laboratoryjnych	NZ_P6S_UW10	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystania posiadanej wiedzy w rozwiązywaniu różnych problemów z zakresu technologii produkcji żywności w aspekcie kształtowania jej jakości	NZ_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta
K2	ponoszenia odpowiedzialności zawodowej i społecznej w zakresie kształtowania jakości żywności	NZ_P6S_KO02	Obserwacja pracy studenta
K3	przestrzegania zasad etyki zawodowej	NZ_P6S_KR05	Obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	2
Wykład e-learning	43
Ćwiczenia laboratoryjne	45
Przygotowanie do ćwiczeń	30
Konsultacje	2
Udział w egzaminie	2

Przygotowanie raportu	14	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	30	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 168	ECTS 6
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 94	ECTS 3
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 59	ECTS 2

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	1. Wprowadzenie do przedmiotu, zasady zaliczenia, konsultacji	Wykład
2.	1. Technologia uboju zwierząt rzeźnych. 2. Utrwalanie surowców rzeźnych (chłodzenie, zamrażanie) 3. Utrwalanie surowców rzeźnych (peklowanie, wędzenie) 4. Zarys produkcji wybranych grup asortymentowych wyrobów mięsnych.Cz. I. 5.Zarys produkcji wybranych grup asortymentowych wyrobów mięsnych. Cz. II. 6. Surowiec drobiarski mięsny i jajczarski, przygotowanie do obrotu i transportu. 7. Technologia uboju drobiu. Technologie zagospodarowania ubocznych jadalnych i niejadalnych produktów drobiarskich 8. Technologie przetwarzania surowców pochodzenia zwierzęcego - żywność wygodna. 9. Przetwórstwo jaj. 10. Produkcja mleka. Termiczne metody utrwalania mleka 11 Technologia produkcji mlecznych napojów fermentowanych 12. Otrzymywanie produktów wysokotłuszczowych z mleka. 13. Technologie w produkcji serowarskiej. 14. Techniki zagęszczania. Produkcja koncentratów mlecznych	Wykład e-learning

3.	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.	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Praca w grupie, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	5.00%
Wykład e-learning	Egzamin pisemny	45.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	50.00%

Wymagania wstępne

wiedza z zakresu podstaw produkcji zwierzęcej, chemii i mikrobiologii żywności



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Procesy w przetwarzaniu surowców zwierzęcych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e3150296b0d1
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 6
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 2, Wykład e-learning: 43, Ćwiczenia laboratoryjne: 45	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przedstawienie głównych procesów wykorzystywanych w utrwalaniu i przetwarzaniu surowców zwierzęcych.
C2	Przedstawienie uwarunkowań technicznych i technologicznych prawidłowo prowadzonych procesów przetwarzania surowców stałych i płynnych oraz ich wpływu na składniki żywności i wartość odżywczą uzyskanych wyrobów.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	w zaawansowanym stopniu operacje jednostkowe i procesy stosowane w podczas przetwarzania i utrwalania żywności pochodzenia zwierzęcego w aspekcie kształtowania jakości żywności	NZ_P6S_WG04	Egzamin pisemny, Kolokwium
W2	w zaawansowanym stopniu metody/techniki analizy żywności, warunki ich stosowania	NZ_P6S_WG05	Egzamin pisemny, Kolokwium
W3	w zaawansowanym stopniu zagrożenia mogące wpływać podczas wytwarzania, przetwarzania i przechowywania surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego	NZ_P6S_WG06	Egzamin pisemny, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wskazywać odpowiednie metody, techniki i technologie stosowane w produkcji i utrwalaniu żywności pochodzenia zwierzęcego	NZ_P6S_UW05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U2	dobierać i wykorzystywać odpowiednie metody i techniki analizy żywności oraz posługiwać się podstawowym sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową	NZ_P6S_UW06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U3	dokonać krytycznej oceny sposobu funkcjonowania istniejących systemów technicznych i technologicznych w produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego	NZ_P6S_UW09	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U4	opracowywać i interpretować wyniki analiz laboratoryjnych	NZ_P6S_UW10	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystania posiadanej wiedzy w rozwiązywaniu różnych problemów z zakresu technologii produkcji żywności w aspekcie kształtowania jej jakości	NZ_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta
K2	ponoszenia odpowiedzialności zawodowej i społecznej w zakresie kształtowania jakości żywności,	NZ_P6S_KO02	Obserwacja pracy studenta
K3	przestrzegania zasad etyki zawodowej	NZ_P6S_KR05	Obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	2
Wykład e-learning	43
Ćwiczenia laboratoryjne	45
Przygotowanie do zajęć	30
Udział w egzaminie	2
Konsultacje	2

Przygotowanie raportu	14	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	30	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 168	ECTS 6
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 94	ECTS 3
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 59	ECTS 2

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>1. Peklowanie mięsa. Wpływ składników solanki peklującej na kształtowanie właściwości fizykochemicznych mięsa</p> <p>2. Obróbka cieplna - i kształtowanie cech fizykochemicznych i jakości przetworów mięsnych.</p> <p>3. Właściwości funkcjonalne białek zwierzęcych.</p> <p>4. Technologia produkcji wybranych przetworów mięsnych (przetwory wysokowydajne).</p> <p>5. Technologia produkcji wybranych przetworów mięsnych (wędliny i przetwory podrobowe).</p> <p>6. Dysekcja tuszek drobiowych. Określenie podstawowych parametrów fizykochemicznych.</p> <p>7. Kształtowanie wyróżników sensorycznych mięsa drobiowego poprzez obróbkę termiczną.</p> <p>8. Przetwory typu drobiowe żywności wygodnej.</p> <p>9. Procesy pasteryzacyjne w przetwórstwie jaj.</p> <p>10. Produkcja majonezu – właściwości funkcjonalne białek jaja.</p> <p>11. Normalizacja w przetwórstwie mleczarskim.</p> <p>12. Badanie podstawowego składu chemicznego mleka cz.1.</p> <p>13. Badanie podstawowego składu chemicznego mleka cz.2.</p> <p>14. Wydzielanie białek mleka.</p> <p>15. Produkcja serka ziarnistego.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
2.	<p>Program wykładów:</p> <p>1. Wprowadzenie do przedmiotu, zasady zaliczenia, konsultacji.</p>	Wykład

3.	<p>1. Ubój zwierząt rzeźnych.</p> <p>2,3. Utrwalanie surowców rzeźnych (chłodzenie, zamrażanie, peklowanie, wędzenie)</p> <p>4. Procesy rozdrabniania. Zarys produkcji wybranych grup asortymentowych wyrobów mięsnych. Cz. I.</p> <p>5. Procesy obróbki cieplnej. Zarys produkcji wybranych grup asortymentowych wyrobów mięsnych. Cz. II.</p> <p>6. Surowiec drobiarski mięsny i jajczarski, przygotowanie do obrotu i transportu.</p> <p>7. Technologia uboju drobiu. Technologie zagospodarowania ubocznych jadalnych i niejadalnych produktów drobiarskich</p> <p>8. Technologie przetwarzania surowców pochodzenia zwierzęcego - żywność wygodna.</p> <p>9. Przetwórstwo jaj.</p> <p>10. Produkcja mleka. Termiczne metody utrwalania mleka</p> <p>11. Procesy fermentacyjne i technologia produkcji mlecznych napojów fermentowanych</p> <p>12. Otrzymywanie produktów wysokotłuszczowych z mleka.</p> <p>13. Procesy i operacje technologiczne w produkcji serów.</p> <p>14. Techniki zagęszczania. Produkcja koncentratów mlecznych</p>	Wykład e-learning
----	--	-------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	5.00%
Wykład e-learning	Egzamin pisemny	45.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	50.00%

Wymagania wstępne

wiedza z zakresu podstaw produkcji zwierzęcej, chemii i mikrobiologii żywności



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Zarys technologii przemysłów fermentacyjnych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e31502a27afa
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	W ramach przedmiotu studenci są zapoznawani z zagadnieniami związanymi z technologią produkcji etanolu i wykorzystania drożdży w przemyśle.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	W zaawansowanym stopniu właściwości surowców i produktów w przemysłach fermentacyjnych	NZ_P6S_WG03	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych,
W2	Operacje jednostkowe stosowane w procesach fermentacyjnych w aspekcie kształtowania jakości uzyskiwanych produktów	NZ_P6S_WG04	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych,
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Wskazywać odpowiednie metody, techniki analizy i technologie stosowane w przemyśle fermentacyjnym	NZ_P6S_UW05	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych,
U2	Dobierać i wykorzystywać odpowiednie metody i techniki analizy surowców i produktów fermentacji etanolowej oraz posługiwać się podstawowym sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową	NZ_P6S_UW06	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych,
U3	Dokonać krytycznej oceny sposobu funkcjonowania istniejących systemów technicznych i technologicznych w aspekcie produkcji żywności w przemyśle fermentacyjnym	NZ_P6S_UW09	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych,
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Wykorzystania posiadanej wiedzy i do krytycznej analizy danych w rozwiązywaniu problemów z zakresu technologii przemysłów fermentacyjnych oraz do zasięgania w tym celu opinii ekspertów	NZ_P6S_KK01	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych,
K2	Ponoszenia odpowiedzialności zawodowej i społecznej w zakresie kształtowania jakości produktów przemysłu fermentacyjnego oraz dbałości o środowisko naturalne, bezpieczeństwo i zdrowie człowieka	NZ_P6S_KO02	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych,
K3	Wykazywania aktywnej postawy w rozwiązywaniu problemów związanych z technologią i jakością produktów przemysłu fermentacyjnego	NZ_P6S_KO03	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych,

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
----------------------------------	---

Wykład	15	
Ćwiczenia laboratoryjne	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	14	
Przygotowanie do ćwiczeń	6	
Przygotowanie raportu	6	
Konsultacje	2	
Udział w egzaminie	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 34	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<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. 3. Destylacja i rektyfikacja. Skład spirytusów i rektyfikatów różnego pochodzenia. 4. Sposoby zagospodarowania wywarów. 5. Charakterystyka i technologia produkcji drożdży piekarskich. 6. Charakterystyka surowców piwowarskich. 7. Podstawy technologii słodu i piwa. 8. Charakterystyka wybranych napojów alkoholowych. 	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ocena wybranych surowców gorzelnicznych. Przygotowanie prób fermentacyjnych. 2. Ocena przebiegu i efektów fermentacji alkoholowej. 3. Ocena jakości ziarna i słodu piwowarskiego. Oznaczanie fizycznych i chemicznych cech piwa. 	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych,	50.00%

Wymagania wstępneBiochemia
Mikrobiologia ogólna



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Analiza sensoryczna żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e31502a68388
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest umożliwienie studentom zapoznania się z materiałem z analizy sensorycznej. Program wykładów obejmuje zagadnienia związane z tym przedmiotem. Celem laboratoriów jest umożliwienie studentom zapoznania się z podstawową metodologią stosowaną w analizie sensorycznej.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w zaawansowany sposób pojęcia analizy sensorycznej - opisuje terminologie, metody i techniki analizy sensorycznej żywności	NZ_P6S_WG09	Zaliczenie ustne, Kolokwium

W2	zależności pomiędzy jakością produktu a jego cechami sensorycznymi, zna rolę analizy sensorycznej żywności, opisuje wybrane cechy sensoryczne na podstawie odpowiednich norm	NZ_P6S_WK11	Zaliczenie ustne, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wybrać odpowiednią metodę sensoryczną do osiągnięcia założonych celów	NZ_P6S_UW05	Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
U2	zna wyposażenie laboratorium analiz sensorycznych oraz specyfikę i zasady bezpiecznej pracy w nim	NZ_P6S_UW06	Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
U3	prawidłowo dobrać panel sensoryczny oraz przeprowadzić właściwe wnioskowanie na podstawie uzyskanych wyników	NZ_P6S_UO13	Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za jakość żywności, również w aspekcie sensorycznym	NZ_P6S_KO03	Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Ćwiczenia laboratoryjne	15	
Konsultacje	3	
Przygotowanie do zajęć	7	
Przygotowanie raportu	7	
Przygotowanie prezentacji/referatu	2	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	11	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 33	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>Analiza sensoryczna w kontekście jakości żywności</p> <p>Definiowanie pojęć sensorycznych</p> <p>Cechy sensoryczne produktów spożywczych</p> <p>Sprawność sensoryczna. Wybór i szkolenie oceniających.</p> <p>Pracownia analiz sensorycznych</p> <p>Testy do badania wrażliwości sensorycznej</p> <p>Charakterystyka metod różnicowych</p> <p>Metodologia metody parzystej</p> <p>Metodologia metody trójkątowej</p> <p>Charakterystyka metod z zastosowaniem różnych skal i kategorii</p> <p>Ilościowa analiza opisowa w analizie sensorycznej żywności</p> <p>Metody profilowania sensorycznego</p> <p>Dokumentowanie i analiza wyników w analizie sensorycznej</p> <p>Metody badań konsumenckich w kontekście analizy sensorycznej</p> <p>Identyfikacja i wybór deskryptorów do ustalania profilu sensorycznego</p>	Wykład
2.	<p>Zajęcia wprowadzające (1h)</p> <p>Warunki przeprowadzania ocen sensorycznych. Test wrażliwości sensorycznej (2h)</p> <p>Metody wykorzystywane w analizie sensorycznej: metoda parzysta (2h)</p> <p>Metody wykorzystywane w analizie sensorycznej: metoda trójkątowa (2h)</p> <p>Metody z zastosowaniem różnych skal i kategorii: metoda szeregowania (2h)</p> <p>Metody z zastosowaniem różnych skal i kategorii: metoda punktowania i stopniowania (2h)</p> <p>Ilościowa analiza opisowa i metody profilowania sensorycznego (2h)</p> <p>Metody badań konsumenckich (2h)</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Film dydaktyczny, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie ustne	30.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń	70.00%



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Dobre praktyki w łańcuchu produkcji żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e31502a7d969
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 20, Ćwiczenia laboratoryjne: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Student poznaje kluczowe ogniwa łańcucha produkcji żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.
C2	Zapoznanie studentów z obszarami działania dobrych praktyk stosowanych w branży spożywczej.
C3	Zapoznanie studentów z zasadami opracowania kodeksu dobrych praktyk

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	w zaawansowanym stopniu zagadnienia dotyczące wdrażania, funkcjonowania i doskonalenia dobrych praktyk stosowanych w łańcuchu produkcji żywności	NZ_P6S_WG07	Zaliczenie pisemne, Projekt, Aktywność na zajęciach, Studium przypadku
W2	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_WG06	Zaliczenie pisemne, Projekt, Aktywność na zajęciach, Studium przypadku
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	przygotowywać i opracowywać prace pisemne i wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu zarządzania jakością oraz posiada umiejętność uzasadnienia swojego stanowiska	NZ_P6S_UK11	Projekt, Prezentacja
U2	planować i organizować prace własną oraz zespołową i współdziałać w grupie	NZ_P6S_UO13	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykazania aktywnej postawy w rozwiązywaniu problemów związanych z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności	NZ_P6S_KO03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
K2	wykorzystania posiadanej wiedzy i do krytycznej analizy danych w rozwiązywaniu różnych problemów z zakresu zarządzania jakością oraz do zasięgnięcia w tym celu opinii ekspertów	NZ_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	20	
Ćwiczenia laboratoryjne	10	
Konsultacje	2	
Udział w egzaminie	2	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	5	
Przygotowanie prezentacji/referatu	6	
Przygotowanie projektu	6	
Przygotowanie do zajęć	4	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 55	ECTS 2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 34	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Metoda problemowa, Metoda projektów, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Studium przypadku	50.00%

Wymagania wstępne

Podstawy z zakresu zarządzania jakością, technologii surowców zwierzęcych i roślinnych.



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Ocena towaroznawcza produktów zwierzęcych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e3150299718f
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 6
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 2, Wykład e-learning: 28, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów i przekazanie wiedzy z zakresu: standardy jakości mleka, mięsa, drobiu, jaj i ryb, charakterystyka towaroznawcza przetworów mlecznych, mięsnych, drobiowych, jajecznych oraz rybnych, opakowania żywności, zasady konfekcjonowania, oraz parametry przechowywania, regulacje prawne i normy określające standardy jakościowe dla żywności pochodzenia zwierzęcego.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	w zaawansowanym stopniu właściwości surowców i produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz materiałów pomocniczych.	NZ_P6S_WG03	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne
W2	w zaawansowanym stopniu metody/techniki analizy żywności, warunki ich stosowania i sposoby walidacji.	NZ_P6S_WG05	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	dobierać i wykorzystywać odpowiednie metody i techniki analizy żywności oraz posługiwać się podstawowym sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową.	NZ_P6S_UW06	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne
U2	dokonać krytycznej oceny sposobu funkcjonowania istniejących systemów technicznych i technologicznych w aspekcie produkcji żywności i zarządzania jakością.	NZ_P6S_UW09	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykazania aktywnej postawy w rozwiązywaniu problemów związanych z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności.	NZ_P6S_KO03	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne
K2	ponoszenia odpowiedzialności zawodowej, w tym przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych.	NZ_P6S_KR05	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	2	
Wykład e-learning	28	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie do zajęć	50	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	60	
Konsultacje	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 180	ECTS 6
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 70	ECTS 2
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Właściwości fizykochemiczne oraz wymagania mikrobiologiczne obowiązujące dla mleka i jego przetworów</p> <p>Podział asortymentowy, cechy charakterystyczne, wartość odżywcza i wymagania jakościowe dla podstawowych asortymentów przetworów mlecznych</p> <p>Podstawowe pojęcia, definicje oraz uwarunkowania technologiczne produkcji mleka i przetworów mlecznych</p> <p>Regulacje prawne i normy określające standardy jakościowe mleka i jego przetworów</p> <p>Właściwości fizykochemiczne oraz wymagania mikrobiologiczne obowiązujące dla mięsa zwierząt rzeźnych i jego przetworów</p> <p>Podział asortymentowy, cechy charakterystyczne, wartość odżywcza i wymagania jakościowe dla podstawowych asortymentów przetworów mięsnych</p> <p>Podstawowe pojęcia, definicje oraz uwarunkowania technologiczne produkcji mięsa i przetworów mięsnych</p> <p>Regulacje prawne i normy określające standardy jakościowe mięsa i jego przetworów</p> <p>Właściwości fizykochemiczne oraz wymagania mikrobiologiczne obowiązujące dla drobiu jaj i ich przetworów</p> <p>Podział asortymentowy, cechy charakterystyczne, wartość odżywcza i wymagania jakościowe dla podstawowych asortymentów przetworów z drobiu i jaj</p> <p>Podstawowe pojęcia, definicje oraz uwarunkowania technologiczne produkcji mięsa drobiowego jaj i przetworów drobiowych</p> <p>Regulacje prawne i normy określające standardy jakościowe drobiu jaj i ich przetworów</p> <p>Właściwości fizykochemiczne oraz wymagania mikrobiologiczne obowiązujące dla ryb, przetworów rybnych i tzw. owoców morza</p> <p>Podział asortymentowy, cechy charakterystyczne, wartość odżywcza i wymagania jakościowe dla podstawowych asortymentów przetworów rybnych</p> <p>Podstawowe pojęcia, definicje oraz uwarunkowania technologiczne produkcji ryb, przetworów rybnych i owoców morza</p> <p>Regulacje prawne i normy określające standardy jakościowe ryb i przetworów rybnych</p>	Wykład

2.	<p>Właściwości fizykochemiczne oraz wymagania mikrobiologiczne obowiązujące dla mleka i jego przetworów Podział asortymentowy, cechy charakterystyczne, wartość odżywcza i wymagania jakościowe dla podstawowych asortymentów przetworów mlecznych Podstawowe pojęcia, definicje oraz uwarunkowania technologiczne produkcji mleka i przetworów mlecznych Regulacje prawne i normy określające standardy jakościowe mleka i jego przetworów Właściwości fizykochemiczne oraz wymagania mikrobiologiczne obowiązujące dla mięsa zwierząt rzeźnych i jego przetworów Podział asortymentowy, cechy charakterystyczne, wartość odżywcza i wymagania jakościowe dla podstawowych asortymentów przetworów mięsnych Podstawowe pojęcia, definicje oraz uwarunkowania technologiczne produkcji mięsa i przetworów mięsnych Regulacje prawne i normy określające standardy jakościowe mięsa i jego przetworów Właściwości fizykochemiczne oraz wymagania mikrobiologiczne obowiązujące dla drobiu jaj i ich przetworów Podział asortymentowy, cechy charakterystyczne, wartość odżywcza i wymagania jakościowe dla podstawowych asortymentów przetworów z drobiu i jaj Podstawowe pojęcia, definicje oraz uwarunkowania technologiczne produkcji mięsa drobiowego jaj i przetworów drobiowych Regulacje prawne i normy określające standardy jakościowe drobiu jaj i ich przetworów Właściwości fizykochemiczne oraz wymagania mikrobiologiczne obowiązujące dla ryb, przetworów rybnych i tzw. owoców morza Podział asortymentowy, cechy charakterystyczne, wartość odżywcza i wymagania jakościowe dla podstawowych asortymentów przetworów rybnych Podstawowe pojęcia, definicje oraz uwarunkowania technologiczne produkcji ryb, przetworów rybnych i owoców morza Regulacje prawne i normy określające standardy jakościowe ryb i przetworów rybnych</p>	Wykład e-learning
3.	<p>Wybrane właściwości fizykochemiczne i świeżość mięsa Wybrane właściwości fizykochemiczne i świeżość tłuszczu Ocena towaroznawcza wędlin Ocena towaroznawcza konserw mięsnych Ocena towaroznawcza ryb i przetworów rybnych Ocena jakości higienicznej i świeżości mleka Ocena jakości masła i tłuszczu mlecznego Ocena jakości serów Ocena jakości koncentratów mlecznych Ocena jakości lodów Ocena towaroznawcza jaj w skorupkach Ocena jakości świeżości jaj Ocena towaroznawcza przetworów z jaj Ocena towaroznawcza przetworów z mięsa drobiu Ocena towaroznawcza konserw drobiowych</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	30.00%
Wykład e-learning	Egzamin pisemny	30.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne	40.00%

Wymagania wstępne

chemia ogólna i nieorganiczna, chemia organiczna, chemia żywności, analiza żywności, biochemia, mikrobiologia ogólna i żywności, analiza sensoryczna żywności,



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Odchylenia jakości produktów zwierzęcych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu ND00000NZJ00S.I10B.5df0eb8a43da0.20
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 6
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 2, Wykład e-learning: 28, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów i przekazanie wiedzy z zakresu: Standardy jakości mleka, mięsa, drobiu, jaj i ryb. Charakterystyka towaroznawcza przetworów mlecznych, mięsnych, drobiowych, jajecznych oraz rybnych. Opakowania żywności, zasady konfekcjonowania, oraz parametry przechowywania. Regulacje prawne i normy określające standardy jakościowe dla żywności pochodzenia zwierzęcego.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	w zaawansowanym stopniu właściwości surowców i produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz materiałów pomocniczych.	NZ_P6S_WG03	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne
W2	w zaawansowanym stopniu metody/techniki analizy żywności, warunki ich stosowania i sposoby walidacji.	NZ_P6S_WG05	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	dobierać i wykorzystywać odpowiednie metody i techniki analizy żywności oraz posługiwać się podstawowym sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową.	NZ_P6S_UW06	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne
U2	dokonać krytycznej oceny sposobu funkcjonowania istniejących systemów technicznych i technologicznych w aspekcie produkcji żywności i zarządzania jakością.	NZ_P6S_UW09	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykazania aktywnej postawy w rozwiązywaniu problemów związanych z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności.	NZ_P6S_KO03	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne
K2	ponoszenia odpowiedzialności zawodowej, w tym przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych.	NZ_P6S_KR05	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	2	
Wykład e-learning	28	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie do zajęć	50	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	60	
Konsultacje	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 180	ECTS 6
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 70	ECTS 2
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>1. Właściwości fizykochemiczne oraz wymagania mikrobiologiczne obowiązujące dla mleka i jego przetworów oraz skutki odchyleń od tych standardów</p> <p>2. Podział asortymentowy, cechy charakterystyczne, wartość odżywcza, wymagania i odchylenia jakościowe dla podstawowych asortymentów przetworów mlecznych</p> <p>3. Podstawowe pojęcia, definicje oraz uwarunkowania technologiczne produkcji mleka i przetworów mlecznych</p> <p>4. Regulacje prawne i normy określające standardy jakościowe mleka i jego przetworów</p> <p>5. Właściwości fizykochemiczne oraz wymagania mikrobiologiczne obowiązujące dla mięsa zwierząt rzeźnych i jego przetworów</p> <p>6. Podział asortymentowy, cechy charakterystyczne, wartość odżywcza, wymagania i odchylenia jakościowe dla podstawowych asortymentów przetworów mięsnych</p> <p>7. Podstawowe pojęcia, definicje oraz uwarunkowania technologiczne produkcji mleka i przetworów mięsnych</p> <p>8. Regulacje prawne i normy określające standardy jakościowe mięsa i jego przetworów</p> <p>9. Właściwości fizykochemiczne oraz wymagania mikrobiologiczne obowiązujące dla drobiu jaj i ich przetworów</p> <p>10. Podział asortymentowy, cechy charakterystyczne, wartość odżywcza, wymagania i odchylenia jakościowe dla podstawowych asortymentów przetworów z drobiu i jaj</p> <p>11. Podstawowe pojęcia, definicje oraz uwarunkowania technologiczne produkcji mięsa drobiowego jaj i przetworów drobiowych</p> <p>12. Regulacje prawne i normy określające standardy jakościowe drobiu jaj i ich przetworów</p> <p>13. Właściwości fizykochemiczne oraz wymagania mikrobiologiczne obowiązujące dla ryb, przetworów rybnych i tzw. owoców morza</p> <p>14. Podział asortymentowy, cechy charakterystyczne, wartość odżywcza, wymagania i odchylenia jakościowe dla podstawowych asortymentów przetworów rybnych</p> <p>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</p>	Wykład

2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Właściwości fizykochemiczne oraz wymagania mikrobiologiczne obowiązujące dla mleka i jego przetworów oraz skutki odchyień 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 	Wykład e-learning
----	--	-------------------

3.	Wybrane właściwości fizykochemiczne i świeżość mięsa Wybrane właściwości fizykochemiczne i świeżość tłuszczu Ocena towaroznawcza wędlin Ocena towaroznawcza konserw mięsnych Ocena towaroznawcza ryb i przetworów rybnych Ocena jakości higienicznej i świeżości mleka Ocena jakości masła i tłuszczu mlecznego Ocena jakości serów Ocena jakości koncentratów mlecznych Ocena jakości lodów Ocena towaroznawcza jaj w skorupkach Ocena jakości świeżości jaj Ocena towaroznawcza przetworów z jaj Ocena towaroznawcza przetworów z mięsa drobiu Ocena towaroznawcza konserw drobiowych	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	30.00%
Wykład e-learning	Egzamin pisemny	30.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne	40.00%

Wymagania wstępne

chemia ogólna i nieorganiczna, chemia organiczna, chemia żywności, analiza żywności, biochemia, mikrobiologia ogólna i żywności, analiza sensoryczna żywności,



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Ocena jakości produktów spożywczych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e315029c6901
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 5
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest umożliwienie studentom zapoznania się z materiałem dotyczącym oceny jakości i standaryzacji produktów spożywczych. Program wykładów obejmuje zagadnienia związane z tym przedmiotem. Celem laboratoriów jest umożliwienie studentom zapoznania się z podstawową metodologią stosowaną w standaryzacji produktów spożywczych.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w zaawansowany sposób pojęcia związane z oceną jakości i standaryzacji	NZ_P6S_WG05, NZ_P6S_WG07	Zaliczenie ustne, Prezentacja, Kolokwium

W2	cechy jakości żywności na podstawie norm i standardów - opisuje zaawansowane terminologie, metody i stosowane techniki	NZ_P6S_WG02, NZ_P6S_WG03, NZ_P6S_WG08	Zaliczenie ustne, Prezentacja, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zna strukturę norm jako dokumentu normatywnego	NZ_P6S_UW02	Wykonanie ćwiczeń
U2	zna idee żywnościowych systemów standaryzacyjnych, potrafi przeprowadzić analizę cech jakościowych żywności, również na podstawie norm	NZ_P6S_UW03	Wykonanie ćwiczeń
U3	potrafi scharakteryzować systemy żywności regionalnej i tradycyjnej, potrafi przygotować wniosek o rejestrację produktu żywnościowego w europejskim systemie żywności regionalnej i tradycyjnej	NZ_P6S_UW08	Wykonanie ćwiczeń
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za jakość żywności oraz potrzebę uczestnictwa w projektach społecznych z tego zakresu	NZ_P6S_KR05	Aktywność na zajęciach
K2	Student ma świadomość postępu w naukach o żywności	NZ_P6S_KK01	Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Konsultacje	15	
Przygotowanie do zajęć	18	
Przygotowanie raportu	14	
Przygotowanie prezentacji/referatu	7	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	11	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 125	ECTS 5
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 75	ECTS 3
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 44	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Rys historyczny jakości żywności, standaryzacji i normalizacji</p> <p>Podstawy prawne systemu standaryzacji</p> <p>Idea systemów standaryzacji</p> <p>Zadania i cele standaryzacji</p> <p>Struktura polskich i europejskich organizacji normalizacyjnych</p> <p>Struktura międzynarodowych organizacji normalizacyjnych</p> <p>Idea i struktura norm na przykładzie wybranych dokumentów normatywnych</p> <p>Idea żywności regionalnej i tradycyjnej</p> <p>Lista Produktów Tradycyjnych</p> <p>System „Sieć Dziedzictwa Kulinarnego”</p> <p>System „Chroniona Nazwa Pochodzenia”</p> <p>System „Chronione Oznaczenie Geograficzne”</p> <p>System „Gwarantowana Tradycyjna Specjalność”</p> <p>System „Jakość Tradycja”</p> <p>Inne systemy żywności regionalnej i tradycyjnej</p>	Wykład

2.	<p>Rola standaryzacji w sektorze przemysłu żywnościowego – warsztaty</p> <p>Ocena jakościowa miodu pszczelego na podstawie odpowiedniej dokumentacji standaryzacyjnej</p> <p>Ocena jakościowa koncentratów spożywczych na podstawie odpowiedniej dokumentacji standaryzacyjnej</p> <p>Ocena jakościowa wyrobów cukierniczych i czekoladowych na podstawie odpowiedniej dokumentacji standaryzacyjnej</p> <p>Ocena jakościowa gazowanych i niegazowanych napojów bezalkoholowych na podstawie odpowiedniej dokumentacji standaryzacyjnej</p> <p>Ocena jakościowa napojów alkoholowych na podstawie odpowiedniej dokumentacji standaryzacyjnej</p> <p>Standaryzacja w wybranych państwach Unii Europejskiej (moderowana praca w grupach)</p> <p>Standaryzacja w wybranych państwach nie należących do Unii Europejskiej</p> <p>Ocena jakościowa wybranych produktów żywności funkcjonalnej na podstawie odpowiedniej dokumentacji standaryzacyjnej</p> <p>Ocena jakościowa wybranych produktów ekologicznych na podstawie odpowiedniej dokumentacji standaryzacyjnej</p> <p>Rola i idea Listy Produktów Tradycyjnych w aspekcie polskich produktów regionalnych i tradycyjnych - warsztaty</p> <p>Ochrona produktów regionalnych i tradycyjnych w europejskim systemie ochrony PDO/PGI oraz TSG warsztaty</p> <p>System „Jakość Tradycja” w aspekcie polskiej żywności regionalnej i tradycyjnej</p> <p>System „Dziedzictwo kulinarne” w aspekcie polskiej żywności regionalnej i tradycyjnej</p> <p>Repetytorium i zaliczenie ćwiczeń</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Film dydaktyczny, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie ustne	30.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń	70.00%



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Normalizacja produktów spożywczych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e315029dbe1f
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 5
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest umożliwienie studentom zapoznania się z materiałem dotyczącym oceny jakości i normalizacji produktów spożywczych. Program wykładów obejmuje zagadnienia związane z tym przedmiotem. Celem laboratoriów jest umożliwienie studentom zapoznania się z podstawową metodologią stosowaną w normalizacji produktów spożywczych.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w zaawansowany sposób pojęcia związane z oceną jakości i normalizacji	NZ_P6S_WG05	Zaliczenie ustne, Kolokwium

W2	wybrane cechy jakości żywności na podstawie norm i standardów - opisuje zaawansowane terminologie, metody i stosowane techniki	NZ_P6S_WG07	Zaliczenie ustne, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zna strukturę norm jako dokumentu normatywnego	NZ_P6S_UW02	Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
U2	zna ideę żywnościowych systemów normalizacyjnych, potrafi przeprowadzić analizę cech jakościowych żywności, również na podstawie norm	NZ_P6S_UW03	Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
U3	potrafi scharakteryzować systemy żywności regionalnej i tradycyjnej, potrafi przygotować wniosek o rejestrację produktu żywnościowego w europejskim systemie żywności regionalnej i tradycyjnej	NZ_P6S_UW08	Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student: ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za jakość żywności oraz potrzebę uczestnictwa w projektach społecznych z tego zakresu	NZ_P6S_KR05	Aktywność na zajęciach
K2	Student ma świadomość postępu w naukach o żywności	NZ_P6S_KK01	Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Konsultacje	15	
Przygotowanie do zajęć	18	
Przygotowanie raportu	14	
Przygotowanie prezentacji/referatu	7	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	11	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 125	ECTS 5
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 75	ECTS 3
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 44	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Rys historyczny jakości żywności, standaryzacji i normalizacji</p> <p>Podstawy prawne systemu normalizacji</p> <p>Idea systemów normalizacji</p> <p>Zadania i cele normalizacji</p> <p>Struktura polskich i europejskich organizacji normalizacyjnych</p> <p>Struktura międzynarodowych organizacji normalizacyjnych</p> <p>Idea i struktura norm na przykładzie wybranych dokumentów normatywnych</p> <p>Idea żywności regionalnej i tradycyjnej</p> <p>Lista Produktów Tradycyjnych</p> <p>System „Sieć Dziedzictwa Kulinarnego”</p> <p>System „Chroniona Nazwa Pochodzenia”</p> <p>System „Chronione Oznaczenie Geograficzne”</p> <p>System „Gwarantowana Tradycyjna Specjalność”</p> <p>System „Jakość Tradycja”</p> <p>Inne systemy żywności regionalnej i tradycyjnej</p>	Wykład

2.	<p>Rola standaryzacji w sektorze przemysłu żywnościowego - warsztaty</p> <p>Ocena jakościowa miodu pszczelego na podstawie odpowiedniej dokumentacji normalizacyjnej</p> <p>Ocena jakościowa koncentratów spożywczych na podstawie odpowiedniej dokumentacji normalizacyjnej</p> <p>Ocena jakościowa wyrobów cukierniczych i czekoladowych na podstawie odpowiedniej dokumentacji normalizacyjnej</p> <p>Ocena jakościowa gazowanych i niegazowanych napojów bezalkoholowych na podstawie odpowiedniej dokumentacji normalizacyjnej</p> <p>Ocena jakościowa napojów alkoholowych na podstawie odpowiedniej dokumentacji normalizacyjnej</p> <p>Standaryzacja w wybranych państwach Unii Europejskiej (moderowana praca w grupach)</p> <p>Standaryzacja w wybranych państwach nie należących do Unii Europejskiej</p> <p>Ocena jakościowa wybranych produktów żywności funkcjonalnej na podstawie odpowiedniej dokumentacji normalizacyjnej</p> <p>Ocena jakościowa wybranych produktów ekologicznych na podstawie odpowiedniej dokumentacji normalizacyjnej</p> <p>Rola i idea Listy Produktów Tradycyjnych w aspekcie polskich produktów regionalnych i tradycyjnych - warsztaty</p> <p>Ochrona produktów regionalnych i tradycyjnych w europejskim systemie ochrony PDO/PGI oraz TSG warsztaty</p> <p>System „Jakość Tradycja” w aspekcie polskiej żywności regionalnej i tradycyjnej</p> <p>System „Dziedzictwo kulinarne” w aspekcie polskiej żywności regionalnej i tradycyjnej</p> <p>Repetytorium i zaliczenie ćwiczeń</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Film dydaktyczny, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie ustne	30.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń	70.00%



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Podstawy higieny i toksykologii żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e315029f1054
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 5
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Podstawowe wiadomości z toksykologii żywności. Chemiczne, biologiczne i fizyczne zanieczyszczenia żywności. Aspekty toksykologiczne dodatków do żywności.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	ma zaawansowaną wiedzę o naturalnych substancjach toksycznych, substancjach toksycznych przenikających do żywności z zanieczyszczonego środowiska oraz powstające podczas przetwarzania i przechowywania żywności	NZ_P6S_WG02	Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaawansowane metody oznaczania wybranych grup zanieczyszczeń w środkach spożywczych szacuje pobranie wybranych związków toksycznych z całodziennymi racjami pokarmowymi	NZ_P6S_UW01, NZ_P6S_UW05	Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykazuje odpowiedzialność za stanowisko pracy, powierzony sprzęt i bezpieczeństwo pracy	NZ_P6S_KO02	Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Ćwiczenia laboratoryjne	15	
Konsultacje	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	20	
Przygotowanie do ćwiczeń	20	
Przygotowanie raportu	20	
Przygotowanie do zajęć	20	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 135	ECTS 5
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 55	ECTS 2
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 35	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>1. Podstawowe pojęcia i definicje z zakresu toksykologii, metody badań toksyczności substancji obcych. 2. Zasady ustalania dopuszczalnego dziennego pobrania oraz tolerancji substancji obcych. 3. Metabolizm ksenobiotyków w żywym organizmie. 4. Naturalne substancje toksyczne w żywności. 5. Dodatki do żywności – definicja, podział, kryteria stosowania. 6. Wybrane aspekty toksykologiczne stosowania dodatków do żywności. 7. Azotany, azotyny, nitrozoaminy – charakterystyka, drogi przechodzenia do żywności, przemiany w ustroju, toksyczność, dopuszczalne ilości w środkach spożywczych. 8. WWA, PCB – charakterystyka, drogi przechodzenia do żywności, przemiany w ustroju, toksyczność, dopuszczalne ilości w środkach spożywczych. 9. Dioksyny – charakterystyka, drogi przechodzenia do żywności, przemiany w ustroju, toksyczność, dopuszczalne ilości w środkach spożywczych. 10. Toksyczne pierwiastki (Pb, Cd, Hg) – charakterystyka, drogi przechodzenia do żywności, przemiany w ustroju, toksyczność, dopuszczalne ilości w środkach spożywczych. 11. Pierwiastki promieniotwórcze w żywności – charakterystyka, drogi przechodzenia do żywności, przemiany w ustroju, toksyczność, dopuszczalne ilości w środkach spożywczych. 12. Zagrożenia biologiczne żywności. Bakterie chorobotwórcze. Intoksykacje i toksykoinfekcje. 13. Mykotoksyny – charakterystyka, drogi przechodzenia do żywności, przemiany w ustroju, toksyczność, dopuszczalne ilości w środkach spożywczych. 14. Zasady higieny w przechowywaniu i przetwórstwie żywności. 15. Zaliczenie wykładu</p>	Wykład
2.	<p>1. odstawy badań toksykologicznych. Wyznaczanie dawki LD50 dla wybranych substancji toksycznych metodami Krabera, Behrensa i Thomsona. 2. Identyfikacja barwników syntetycznych w produktach spożywczych. 3. Szczawiany, jako przykład naturalnych substancji antyodżywczych w żywności. 4. Wpływ procesów technologicznych na zawartość tiocyjanianów w warzywach. 5. Oznaczanie wybranych środków konserwujących w żywności. 6. Przeciwtleniacze w żywności. 7. Ocena skażenia warzyw azotanami i azotynami. 8. Ocena skażenia metalami ciężkimi żywności 9. Ocena skażenia pestycydami żywności 10. Kolokwium i zaliczenie ćwiczeń.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	40.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Wykonanie ćwiczeń	60.00%

Wymagania wstępne

chemia żywności, biochemia, ogólna technologia żywności, mikrobiologia



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Food Hygiene and Toxicology Educational subject description sheet

Basic information

Field of study Food Quality Management and Analysis Speciality - Department The Faculty of Biotechnology and Food Science Study level First-cycle (engineer) programme Study form Full-time Education profile General academic	Education cycle 2020/21 Subject code ND00000NZJ00S.I10BO.5df0eb86a3bb6.20 Lecture languages English Mandatory optional Block Przedmioty kierunkowe prowadzone w językach obcych Subject related to scientific research Yes Subject shaping practical skills No
---	--

Period Semester 5	Examination exam Activities and hours lecture: 30, laboratory classes: 15	Number of ECTS points 5
-----------------------------	--	-----------------------------------

Goals

C1	Basics of food toxicology. Chemical, physical and biological food contaminants. Toxicological aspects of food additives.
----	--

Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
Knowledge - Student knows and understands:			
W1	knows different groups of natural toxic substances found in food products, food contaminants, toxic substances formed during processing and storage of food;	NZ_P6S_WG03	written exam, active participation

Skills - Student can:			
U1	has mastered the basic methods for the determination of selected groups of contaminants in food;	NZ_P6S_UW03	written exam, active participation
Social competences - Student is ready to:			
K1	is responsible for entrusted laboratory equipment;	NZ_P6S_KO02	written exam, active participation

Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*	
lecture	30	
laboratory classes	15	
lesson preparation	20	
consultations	10	
presentation/report preparation	30	
class preparation	20	
Student workload	Hours 125	ECTS 5
Workload involving teacher	Hours 55	ECTS 2

* hour means 45 minutes

Study content

No.	Course content	Activities
1.	1. Basic concepts and definitions in toxicology, toxicity tests of xenobiotics. 2. The rules for determining the acceptable daily intake and tolerance of xenobiotics. 3. Biotransformations of xenobiotics in human body. 4. Natural toxic substances in food. 5. Food additives - definition, classification, application criteria. 6. Selected toxicological aspects of the use of food additives. 7. Nitrates, nitrites, nitrosamines - characteristics, the way to go for food, changes in the body, toxicity, acceptable amounts in foods. 8. PAHs, PCBs - characteristics, the way to go for food, changes in the body, toxicity, acceptable amounts in foods. 9. Dioxins - characteristics, the way to go for food, changes in the body, toxicity, acceptable amounts in foods. 10. Toxic elements (Pb, Cd, Hg) - characteristics, the way to go for food, changes in the body, toxicity, acceptable amounts in foods. 11. Radioactive elements in food - characteristics, the way to go for food, changes in the body, toxicity, acceptable amounts in foods. 12. Biological hazards of food. Pathogenic bacteria. 13. Mycotoxins - characteristics, the way to go for food, changes in the body, toxicity, acceptable amounts in foods. 14. The principles of hygiene in food storage and food processing. 15. Pass of the lectures	lecture

2.	1. Basics of toxicology studies. Determination of LD50 for selected toxic substances by methods: Krabera, Behrens and Thomson. 2. Identification of synthetic colors in food. 3. Oxalates as anti-nutritional substances in food. 4. Effect of technological processes on thiocyanates content in vegetables. 5. Determination of selected preservatives in food. 6. Antioxidants in food.	laboratory classes
----	--	--------------------

Course advanced

Teaching methods:

case analysis, lecture, classes

Activities	Examination methods	Percentage in subject assessment
lecture	written exam	40.00%
laboratory classes	active participation	60.00%



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Podstawy żywienia człowieka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e31502a3cf74
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 5
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest poznanie podstawowych pojęć z zakresu żywienia człowieka oraz zasad racjonalnego żywienia, poznanie wiedzy o składnikach odżywczych i nieodżywczych występujących w produktach spożywczych, poznanie błędów żywieniowych oraz skutków niewłaściwego żywienia. Celem ćwiczeń zdobycie umiejętności wykonania podstawowych analiz z oceny żywności, definiowanie czynników ryzyka chorób dietozależnych i umiejętność zaproponowania zmian żywieniowych
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	w stopniu zaawansowanym pojęcia z zakresu żywienia człowieka oraz zasady racjonalnego żywienia	NZ_P6S_WG09	Egzamin pisemny, Aktywność na zajęciach
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	dokonywać analizy żywności i oznaczać składniki pokarmowe w żywności	NZ_P6S_UW05	Egzamin pisemny, Aktywność na zajęciach
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny racjonalności żywienia w społeczeństwie	NZ_P6S_KK01	Egzamin pisemny, Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Ćwiczenia laboratoryjne	15	
Konsultacje	10	
Przygotowanie do zajęć	20	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	20	
Przygotowanie raportu	20	
Udział w egzaminie	5	
Przygotowanie do ćwiczeń	20	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 140	ECTS 5
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 60	ECTS 2
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 35	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	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.	Wykład
2.	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	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	40.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Aktywność na zajęciach	60.00%

Wymagania wstępne

Chemia żywności, biochemia, ogólna technologia żywności, mikrobiologia



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Basic of Human Nutrition Educational subject description sheet

Basic information

Field of study Food Quality Management and Analysis	Education cycle 2020/21
Speciality -	Subject code ND00000NZJ00S.I10BO.5df0eb868c9e1.20
Department The Faculty of Biotechnology and Food Science	Lecture languages English
Study level First-cycle (engineer) programme	Mandatory optional
Study form Full-time	Block Przedmioty kierunkowe prowadzone w językach obcych
Education profile General academic	Subject related to scientific research Yes
	Subject shaping practical skills No

Period Semester 5	Examination exam	Number of ECTS points 5
	Activities and hours lecture: 30, laboratory classes: 15	

Goals

C1	The aim of education is to discuss the determinants of nutritional needs of man in the context of health. Developing the ability to make decisions about proper nutrition and critical assessment of how human nutrition and the use of somatic indicators in the assessment of nutritional status. Getting to know with the effects of dietary mistakes to human health and the possibilities of their predictions. Acquainting with the effects of nutritional errors on human health and the possibilities of their prediction. Ability to assess risk factors of diet-dependent diseases and their effective modification
----	---

Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
Knowledge - Student knows and understands:			

W1	characterizes the different diets used in selected diseases, can identify and indicate the risk factors of obesity, obesity, atherosclerosis and diabetes, can recognize and identify the risks associated with improper nutrition.	NZ_P6S_WG09	presentation
Skills - Student can:			
U1	is able to analyze and formulate the objectives of the application and use of different diets	NZ_P6S_UW01	presentation
Social competences - Student is ready to:			
K1	is aware of the responsibility for implementing the various prevention programs in the community and conduct consistent with the principles of ethics.	NZ_P6S_KO02	presentation

Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*	
lecture	30	
laboratory classes	15	
presentation/report preparation	20	
class preparation	20	
lesson preparation	20	
report preparation	20	
Student workload	Hours 125	ECTS 5
Workload involving teacher	Hours 45	ECTS 1
Practical workload	Hours 35	ECTS 1

* hour means 45 minutes

Study content

No.	Course content	Activities
1.	The main task of the course is to provide basic information about nutrients and non-nutrients: their structure, metabolism, demand, occurring in food. The aim of teaching is also characteristic of current dietary guidelines for different groups of people. Energy balance and weight control. The purpose of education is to further characterization and application of different diets in selected diseases and physiological states.	lecture

2.	1. The role of nutrition in our health 2. Dietary allowances, eating guides, and food education system 3. Food habits, nutrient needs 4. Balanced diet and energy balance 5. An essentials energy -supplying nutrient: fat 6. An essentials energy -supplying nutrient: carbohydrates 7. Crucial components of all body tissues: proteins 8. Minerals -functions, sources and characteristics 9. Vitamins and role in nutrition: water-soluble, fat-soluble 10. Overview of therapeutic nutrition 11. Diet therapy for obesity 12. Diet therapy for cardiovascular disorders 13. Diet therapy for hypertension 14. Diet therapy for diabetes mellitus 15. Diet therapy for cancer	laboratory classes
----	---	--------------------

Course advanced

Teaching methods:

presentation / demonstration, discussion

Activities	Examination methods	Percentage in subject assessment
lecture	presentation	99.00%
laboratory classes	presentation	1.00%



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Ustawodawstwo żywnościowe Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e31502a93619
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie studentom wiedzy z zakresu prawa żywnościowego. Zapoznanie z polskimi i europejskimi aktami dotyczącymi wymagań higienicznych, znakowania żywności, dopuszczalnych poziomów substancji dodatkowych, zanieczyszczeń i pozostałości, a także z zagadnieniami prawnymi dotyczącymi żywności specjalnego przeznaczenia, nowej, wzbogacanej, suplementów diety, GMO. Student poznaje również podstawy prawne wewnętrznej i zewnętrznej kontroli jakości oraz zadania, strukturę organizacyjną i kompetencje organów kontroli urzędowej w Polsce.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Student zna i definiuje podstawowe pojęcia z zakresu prawa żywnościowego. Rozumie i wskazuje podstawowe zagadnienia związane z wymogami higieny i bezpieczeństwa żywności.	NZ_P6S_WK11	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi wyszukać akty prawne związane z danym zagadnieniem, posługuje się odpowiednimi normami prawnymi w celu rozwiązania podstawowych problemów w zakresie prawa żywnościowego;	NZ_P6S_UW02	Zaliczenie pisemne
U2	Student potrafi określić i sformułować wymagania dotyczące żywności i higieny produkcji żywności na podstawie przepisów prawa żywnościowego.	NZ_P6S_UW01	Zaliczenie pisemne
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student jest świadomy znaczenia prawa w zachowaniu bezpieczeństwa żywności i konieczności śledzenia nieustannych zmian prawa żywnościowego.	NZ_P6S_KO03	Zaliczenie pisemne
K2	Student jest świadomy swoich kompetencji i jest gotów do wykorzystywania wiedzy prawniczej w rozwiązywaniu różnych problemów występujących w technologii żywności i żywieniu człowieka.	NZ_P6S_KK01	Zaliczenie pisemne
K3	Student jest gotów do przestrzegania wymogów prawnych w zakresie produkcji żywności oraz oraz ponoszenia odpowiedzialności za produkcję żywności i ochronę środowiska.	NZ_P6S_KO02	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	13	
Gromadzenie i studiowanie literatury	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Metoda problemowa, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	100.00%

Dodatkowy opis

Zaliczenie ma formę testu.

Wymagania wstępne

higiena żywności, toksykologia żywności



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Podstawy prawa żywnościowego Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e31502aa7a28
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie studentom wiedzy z zakresu prawa żywnościowego. Zapoznanie z polskimi i europejskimi aktami dotyczącymi wymagań higienicznych, znakowania żywności, dopuszczalnych poziomów substancji dodatkowych, zanieczyszczeń i pozostałości, a także z zagadnieniami prawnymi dotyczącymi żywności specjalnego przeznaczenia, nowej, wzbogacanej, suplementów diety, GMO. Student poznaje również podstawy prawne wewnętrznej i zewnętrznej kontroli jakości oraz zadania, strukturę organizacyjną i kompetencje organów kontroli urzędowej w Polsce.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Student zna i definiuje podstawowe pojęcia z zakresu prawa żywnościowego. Rozumie i wskazuje podstawowe zagadnienia związane z wymogami higieny i bezpieczeństwa żywności. Student rozpoznaje i opisuje podstawowe akty prawne dotyczące żywności i żywienia w Unii Europejskiej i w Polsce. Wskazuje cele i zasady wewnętrznej i zewnętrznej kontroli bezpieczeństwa żywności; wylicza i opisuje organy urzędowej kontroli żywności funkcjonujące w Polsce; rozróżnia ich kompetencje i charakteryzuje ich działalność.	NZ_P6S_WK11	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi wyszukać akty prawne związane z danym zagadnieniem, posługuje się odpowiednimi normami prawnymi w celu rozwiązania podstawowych problemów;	NZ_P6S_UW02	Zaliczenie pisemne
U2	Student potrafi określić i sformułować wymagania dotyczące żywności i higieny produkcji żywności na podstawie przepisów prawa żywnościowego.	NZ_P6S_UW01	Zaliczenie pisemne
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student jest świadomy znaczenia prawa w zachowaniu bezpieczeństwa żywności i konieczności śledzenia nieustannych zmian prawa żywnościowego.	NZ_P6S_KK01	Zaliczenie pisemne
K2	Student jest świadomy swoich kompetencji i jest gotów do wykorzystywania wiedzy prawniczej w rozwiązywaniu różnych problemów występujących w technologii żywności i żywieniu człowieka.	NZ_P6S_KO03	Zaliczenie pisemne
K3	Student jest gotów do przestrzegania wymogów prawnych w zakresie produkcji żywności oraz oraz ponoszenia odpowiedzialności za produkcję żywności i ochronę środowiska.	NZ_P6S_KO02, NZ_P6S_KR05	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	13	
Gromadzenie i studiowanie literatury	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

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

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Metoda problemowa, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	100.00%

Dodatkowy opis

Zaliczenie jest w formie testu

Wymagania wstępne

higiena żywności i toksykologia



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Język angielski (egzamin) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e31502abc281
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 2
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania języka angielskiego wymaganymi na poziomie min. B2 w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu zdanie egzaminu na wymaganym poziomie.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na poziomie min. B2 zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na poziomie min. B2, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla poziomu min. B2, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na poziomie min. B2, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na poziomie min. B2, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do poziomu zaawansowania min. B2	NZ_P6S_UK12	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	---	-------------	---

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	24	
Udział w egzaminie	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 36	ECTS 1
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	80.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	20.00%

Dodatkowy opis

Student w semestrze egzaminacyjnym przygotowuje się do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszernie teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

Weryfikacja efektów uczenia się

Efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy gramatyczne i leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania.

Egzamin z języka składa się z 2 części: pisemnej (50% oceny) i ustnej (50% oceny)

Ocena w semestrze egzaminacyjnym jest średnią oceny z zaliczenia w semestrze 4. i oceny z egzaminu. Przy czym średnia jest wyciągana tylko w przypadku dwóch ocen pozytywnych. Ocena negatywna z egzaminu skutkuje niezaliczeniem całego semestru.

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie

Poziom grupy Poziom wyjściowy

B2 --> B1, B2

C1 --> B2, C1



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Język francuski (egzamin) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e31502ad1b10
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 2
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania języka francuskiego wymaganymi na poziomie min. B2 w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu zdanie egzaminu na wymaganym poziomie.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na poziomie min. B2 zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na poziomie min. B2, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla poziomu min. B2, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na poziomie min. B2, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na poziomie min. B2, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do poziomu zaawansowania min. B2.	NZ_P6S_UK12	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	--	-------------	---

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	24	
Udział w egzaminie	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 36	ECTS 1
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	80.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	20.00%

Dodatkowy opis

Student w semestrze egzaminacyjnym przygotowuje się do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ):

POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszernie teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

Weryfikacja efektów uczenia się

Efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy gramatyczne i leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania.

Egzamin z języka składa się z 2 części: pisemnej (50% oceny) i ustnej (50% oceny)

Ocena w semestrze egzaminacyjnym jest średnią oceny z zaliczenia w semestrze 4. i oceny z egzaminu. Przy czym średnia jest wyciągana tylko w przypadku dwóch ocen pozytywnych. Ocena negatywna z egzaminu skutkuje niezaliczeniem całego semestru.

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie

Poziom grupy Poziom wyjściowy

B2 --> B1, B2

C1 --> B2, C1



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Język chiński (egzamin) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu ND00000NZJ00S.I10JO.1578906270.20
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 2
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania języka chińskiego wymaganymi na poziomie min. B2 w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu zdanie egzaminu na wymaganym poziomie.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na poziomie min. B2 zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na poziomie min. B2, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla poziomu min. B2, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na poziomie min. B2, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na poziomie min. B2, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do poziomu zaawansowania min. B2.	NZ_P6S_UK12	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	--	-------------	---

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	24	
Udział w egzaminie	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 36	ECTS 1
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	80.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	20.00%

Dodatkowy opis

Student w semestrze egzaminacyjnym przygotowuje się do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszernie teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

Weryfikacja efektów uczenia się

Efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy gramatyczne i leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania.

Egzamin z języka składa się z 2 części: pisemnej (50% oceny) i ustnej (50% oceny)

Ocena w semestrze egzaminacyjnym jest średnią oceny zaliczenia w semestrze 4. i oceny z egzaminu. Przy czym średnia jest wyciągana tylko w przypadku dwóch ocen pozytywnych. Ocena negatywna z egzaminu skutkuje niezaliczeniem całego semestru.

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie

Poziom grupy Poziom wyjściowy

B2 --> B1, B2

C1 --> B2, C1



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Język hiszpański (egzamin) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e31502b10ba2
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 2
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania języka hiszpańskiego wymaganymi na poziomie min. B2 w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu zdanie egzaminu na wymaganym poziomie.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na poziomie min. B2 zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na poziomie min. B2, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla poziomu min. B2, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na poziomie min. B2, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na poziomie min. B2, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do poziomu zaawansowania min. B2	NZ_P6S_UK12	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	---	-------------	---

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	24	
Udział w egzaminie	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 36	ECTS 1
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe na poziomie min. B2. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

Dodatkowy opis

Student w semestrze egzaminacyjnym przygotowuje się do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszernie teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie

Poziom grupy Poziom wyjściowy

B2 --> B1, B2

C1 --> B2, C1



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Język rosyjski (egzamin) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e31502b2a636
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 2
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania języka rosyjskiego wymaganymi na poziomie min. B2 w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu zdanie egzaminu na wymaganym poziomie.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na poziomie min. B2 zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na poziomie min. B2, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla poziomu min. B2, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na poziomie min. B2, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na poziomie min. B2, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do poziomu zaawansowania min. B2	NZ_P6S_UK12	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	---	-------------	---

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	24	
Udział w egzaminie	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 36	ECTS 1
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	80.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	20.00%

Dodatkowy opis

Student w semestrze egzaminacyjnym przygotowuje się do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2. Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszernie teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

Weryfikacja efektów uczenia się

efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy gramatyczne i leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania.

Egzamin z języka składa się z 2 części: pisemnej (50% oceny) i ustnej (50% oceny).

Ocena w semestrze egzaminacyjnym jest średnią oceny zaliczenia w semestrze 4 i oceny z egzaminu. Przy czym średnia jest wyciągana tylko w przypadku dwóch ocen pozytywnych. Ocena negatywna z egzaminu skutkuje niezaliczeniem całego semestru.

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie

Poziom grupy Poziom wyjściowy

B2 --> B1, B2

C1 --> B2, C1



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Język niemiecki (egzamin) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu ND00000NZJ00S.I10JO.5e26dc14b0d8f.20
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 2
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania języka niemieckiego wymaganymi na poziomie min. B2 w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu zdanie egzaminu na wymaganym poziomie.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na poziomie min. B2 zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na poziomie min. B2, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla poziomu min. B2, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na poziomie min. B2, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na poziomie min. B2, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do poziomu zaawansowania min. B2	NZ_P6S_UK12	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	---	-------------	---

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	24	
Udział w egzaminie	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 36	ECTS 1
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Język obcy (lektorat) Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	80.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	20.00%

Dodatkowy opis

Student w semestrze egzaminacyjnym przygotowuje się do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszernie teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

Weryfikacja efektów uczenia się

Efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy gramatyczne i leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania.

Egzamin z języka składa się z 2 części: pisemnej (50% oceny) i ustnej (50% oceny)

Ocena w semestrze egzaminacyjnym jest średnią oceny zaliczenia w semestrze 4. i oceny z egzaminu. Przy czym średnia jest wyciągana tylko w przypadku dwóch ocen pozytywnych. Ocena negatywna z egzaminu skutkuje niezaliczeniem całego semestru.

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie

Poziom grupy Poziom wyjściowy

B2 --> B1, B2

C1 --> B2, C1



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Język włoski (egzamin) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu ND00000NZJ00S.I10JO.1578906879.20
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Języki obce
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 2
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania języka włoskiego wymaganymi na poziomie min. B2 w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu zdanie egzaminu na wymaganym poziomie.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Umiejętności - Student potrafi:			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na poziomie min. B2 zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na poziomie min. B2, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla poziomu min. B2, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na poziomie min. B2, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na poziomie min. B2, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do poziomu min. B2	NZ_P6S_UK12	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	---	-------------	---

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	24	
Udział w egzaminie	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 36	ECTS 1
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	80.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	20.00%

Dodatkowy opis

Student uczy się wybranego języka przez 4 semestry, aby podejść do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2. Student może uczyć się wybranego języka na poziomie niższym niż B2 przez 3 semestry, jednak na 4 semestrze musi uczęszczać na kurs na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszernie teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

Weryfikacja efektów uczenia się

Efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy gramatyczne i leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania.

Egzamin z języka składa się z dwóch części: pisemnej (50% oceny) i ustnej (50% oceny).

Ocena w semestrze egzaminacyjnym jest średnią oceny z zaliczenia w semestrze 4. i oceny z egzaminu, przy czym średnia jest wyciągana tylko w przypadku uzyskania dwóch ocen pozytywnych. Ocena negatywna z egzaminu skutkuje niezaliczeniem całego semestru.

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie

Poziom grupy	Poziom wyjściowy
B2	--> B1, B2
C1	--> B2, C1



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Rachunkowość przedsiębiorstw Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e31502b8923e
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 6	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia audytoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kursu jest zapoznanie studentów z zasadami prowadzenia rachunkowości w przedsiębiorstwie.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Student zna zasady rachunkowości i dokumentowania procesów gospodarczych oraz zagadnienia i zasady z zakresu ekonomii, organizacji, zarządzania i marketingu	NZ_P6S_WK12	Zaliczenie pisemne

Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi stosować zasady rachunkowości i dokumentować procesy gospodarcze oraz dokonać ich wstępnej analizy ekonomicznej/	NZ_P6S_UW04	Zaliczenie pisemne
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Ma umiejętność wykazywania aktywnej postawy i wykorzystywania wiedzy w rozwiązywaniu różnych problemów występujących w technologii żywności i żywieniu człowieka	NZ_P6S_KO02	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Ćwiczenia audytoryjne	15	
Przygotowanie do zajęć	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Udział w egzaminie	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 57	ECTS 2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 32	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Rachunkowość jako system informacyjny przedsiębiorstwa. Rachunkowość finansowa - zasady i podstawy prawne rachunkowości. Krajowe i Międzynarodowe Standardy Rachunkowości. Bilans - charakterystyka aktywów i pasywów. Sporządzanie sprawozdania - bilans przedsiębiorstwa w wersji pełnej i uproszczonej. Analiza bilansu jako element analizy ekonomiczno-finansowej przedsiębiorstwa. Operacje gospodarcze - systematyka operacji i ich wpływ na składniki bilansu. Konto księgowe i jego rola w ewidencji operacji gospodarczych. Elementy konta, metodyka ewidencji na kontach bilansowych, niebilansowych i pozabilansowych - zasada podwójnego zapisu, zasada zapisu jednostronnego. Poziomy i pionowy podział kont. Zakładowy Plan Kont. Istota, systematyka i ewidencja kosztów i przychodów - ustalanie wyniku finansowego metodą statystyczną i ewidencyjną. Wynagrodzenia pracowników - zasady naliczania i ewidencji na kontach. Ustalenie i ewidencja podatku VAT i CIT. Systematyka i ewidencja zapasów. Rozliczanie kosztów działalności podstawowej, krąg kosztów. Podstawowe zasady i metodyka inwentaryzacji. Podstawowe zasady ewidencji i amortyzacji środków trwałych. Podstawowe zasady ewidencji kapitałów przedsiębiorstwa. Sporządzanie sprawozdania - rachunek zysków i strat. Wynik finansowy. Sprawozdania finansowe.	Wykład

2.	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.	Ćwiczenia audytoryjne
----	---	-----------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Metoda problemowa, Metoda sytuacyjna, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	40.00%
Ćwiczenia audytoryjne	Zaliczenie pisemne	60.00%



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Dodatki do żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu ND00000NZJ00S.I20B.5db97ceb13b77.20
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 6	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 1, Wykład e-learning: 14	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów i przekazanie wiedzy z zakresu: regulacji prawnych stosowania dodatków, klasyfikacji i charakterystyki substancji dodawanych do żywności oraz technologii stosowania substancji dodatkowych w przetwórstwie żywności.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	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_WG06	Zaliczenie pisemne
W2	w zaawansowanym stopniu zagadnienia prawne i społeczne związane z kierunkiem zarządzanie jakością i analiza żywności.	NZ_P6S_WK11	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi regułami (prawnymi, zawodowymi) w celu rozwiązywania konkretnych zadań z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności.	NZ_P6S_UW02	Zaliczenie pisemne
U2	wskazywać odpowiednie metody, techniki i technologie stosowane w produkcji i utrwalaniu żywności.	NZ_P6S_UW05	Zaliczenie pisemne
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	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_KO02	Zaliczenie pisemne
K2	wykazania aktywnej postawy w rozwiązywaniu problemów związanych z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności.	NZ_P6S_KO03	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	1	
Wykład e-learning	14	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	12	
Konsultacje	3	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>Dodatki do żywności - definicje, pojęcia, zasady Dodatki do żywności - uwarunkowania prawne Konserwanty Regulatory kwasowości Przeciwutleniacze i synergenty Emulgatory Hydrokoloidy polisacharydowe Hydrokoloidy białkowe Substancje tworzące lub utrzymujące strukturę Barwniki Aromaty, przyprawy i substancje smakowe Substancje słodzące Substancje wzbogacające Dodatki pomocnicze - enzymy, nośniki, rozpuszczalniki Dodatki pomocnicze - substancje klarujące, filtrujące, gazy, na powierzchnię</p>	Wykład
2.	<p>Dodatki do żywności - definicje, pojęcia, zasady Dodatki do żywności - uwarunkowania prawne Konserwanty Regulatory kwasowości Przeciwutleniacze i synergenty Emulgatory Hydrokoloidy polisacharydowe Hydrokoloidy białkowe Substancje tworzące lub utrzymujące strukturę Barwniki Aromaty, przyprawy i substancje smakowe Substancje słodzące Substancje wzbogacające Dodatki pomocnicze - enzymy, nośniki, rozpuszczalniki Dodatki pomocnicze - substancje klarujące, filtrujące, gazy, na powierzchnię</p>	Wykład e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	50.00%
Wykład e-learning	Zaliczenie pisemne	50.00%

Wymagania wstępne

chemia nieorganiczna i organiczna, biochemia, chemia żywności,



UNIwersytet PRZYRODNICZY WE WROCLAWIU

Zarządzanie bezpieczeństwem żywności Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu ND00000NZJ00S.I20B.5df0eb8ad4a6c.20
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 6	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 4
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 2, Wykład e-learning: 28, Ćwiczenia e-learning: 10, Ćwiczenia projektowe: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Student poznaje rodzaje zagrożeń występujących w żywności, poznaje sposoby ograniczenia ich występowania.
C2	Poznaje systemy zarządzania i programy wspierające zapewnienie jakości i bezpieczeństwa żywności.
C3	Opracowuje niezbędną dokumentację uwzględniającą wymagania konieczne do zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	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_WG06	Egzamin pisemny, Projekt, Kolokwium
W2	w zaawansowanym stopniu zagadnienia dotyczące wdrażania, funkcjonowania i doskonalenia systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	NZ_P6S_WG07	Egzamin pisemny, Projekt, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	przygotowywać i opracowywać prace pisemne i wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu zarządzania jakością oraz posiada umiejętność uzasadnienia swojego stanowiska	NZ_P6S_UK11	Projekt
U2	planować i organizować prace własną oraz zespołową i współdziałać w grupie	NZ_P6S_UO13	Projekt
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykazania aktywnej postawy w rozwiązywaniu problemów związanych z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności	NZ_P6S_KO03	Projekt
K2	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_KK01	Projekt

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	2
Wykład e-learning	28
Ćwiczenia e-learning	10
Ćwiczenia projektowe	10
Przygotowanie do zajęć	12
Przygotowanie projektu	20
Udział w egzaminie	2
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10
Konsultacje	2
Gromadzenie i studiowanie literatury	4
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 100
	ECTS 4

Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 54	ECTS 2
--	----------------------------	------------------

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Podstawowe pojęcia i definicje dotyczące bezpieczeństwa żywności. Bezpieczeństwo żywności w świetle krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego.	Wykład
2.	Zagrożenia żywności – kategorie, przykłady. Sposoby ograniczenia występowania zagrożeń w produkcji i obrocie żywnością. Kształtowanie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności. Zarządzanie bezpieczeństwem zdrowotnym żywności. Zasady oraz etapy wdrażania systemu HACCP. Elementy praktycznego wdrażania systemu HACCP. Systemy integrujące zarządzanie bezpieczeństwem zdrowotnym żywności wg normy ISO 22000. Dokumentacja SZJ. Audyt -charakterystyka normy ISO 19011. Wybrane aspekty standardów BRC i IFS. Kompleksowe zarządzanie jakością - TQM.	Wykład e-learning
3.	Analiza zagrożeń – analiza przypadków. System HACCP – opracowanie planu HACCP produkcji wybranego produktu spożywczego. System HACCP – opracowanie procedur i instrukcji systemowych. Standard ISO 22000. Dokumentowanie audytu. Omówienie projektów.	Ćwiczenia e-learning
4.	Analiza zagrożeń – analiza przypadków. System HACCP – opracowanie planu HACCP produkcji wybranego produktu spożywczego. System HACCP – opracowanie procedur i instrukcji systemowych. Standard ISO 22000. Dokumentowanie audytu. Omówienie projektów.	Ćwiczenia projektowe

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Metoda problemowa, Metoda projektów, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	25.00%
Wykład e-learning	Egzamin pisemny	25.00%
Ćwiczenia e-learning	Projekt, Kolokwium	25.00%
Ćwiczenia projektowe	Projekt, Kolokwium	25.00%

Wymagania wstępne

Podstawy z zakresu zarządzania jakością, podstawowa wiedza z zakresu higieny i toksykologii żywności oraz prawa żywnościowego, znajomość podstawowych technologii przetwarzania surowców zwierzęcych i roślinnych



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Zarządzanie środowiskiem Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e31502c948f6
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 6	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 3
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawami ochrony środowiska i zarządzaniem nim. Student poznaje środowisko życia człowieka, dostępne zasoby naturalne, podstawy ochrony atmosfery, wody i gleby oraz podstawy zagospodarowania odpadów.
C2	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawami systemami zarządzania środowiskiem.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Student zna i rozumie w zaawansowanym stopniu znaczenie środowiska przyrodniczego w kształtowaniu jakości surowców oraz zna i rozumie zagrożenia środowiska. Ma szeroką wiedzę z zakresu oceny oddziaływania na środowisko i systemów zarządzaniem środowiskiem.	NZ_P6S_WG02	Egzamin pisemny, Projekt
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi pozyskiwać dane do analizowania procesów i zjawisk w ocenie oddziaływania na środowisko zakładu, wykonać podstawową ocenę oddziaływania na środowisko	NZ_P6S_UW02	Egzamin pisemny, Projekt
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Ma świadomość wpływu zarządzania środowiskiem na stan środowiska naturalnego, bezpieczeństwo i zdrowie człowieka	NZ_P6S_KO02	Projekt

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Ćwiczenia laboratoryjne	15	
Przygotowanie prezentacji/referatu	5	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Konsultacje	2	
Gromadzenie i studiowanie literatury	10	
Przygotowanie raportu	18	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 90	ECTS 3
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 47	ECTS 1
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 33	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>Wykład 1. Definicje i podstawowe pojęcia w ochronie środowiska i systemach zarządzania środowiskiem.</p> <p>Wykład 2. Człowiek a środowisko przyrodnicze i ich wzajemne oddziaływanie.</p> <p>Wykład 3. Źródła zanieczyszczeń atmosfery i jej ochrona.</p> <p>Wykład 4. Źródła zanieczyszczeń wód i ich ochrona.</p> <p>Wykład 5. Źródła zanieczyszczeń gleb i ich ochrona.</p> <p>Wykład 6. Źródła zanieczyszczeń lasów i ich ochrona.</p> <p>Wykład 7. Odpady, ich utylizacja i recykling. Nowoczesne technologie przerobu i składowania odpadów.</p> <p>Wykład 8. Środowisko a bezpieczeństwo żywności.</p> <p>Wykład 9. Idea i cele rozwoju zrównoważonego</p> <p>Wykład 10. Ocena oddziaływania na środowisko.</p> <p>Wykład 11. Wymagania prawne z zakresu ochrony środowiska w Polsce i Unii Europejskiej.</p> <p>Wykład 12. System kompleksowej oceny skutków środowiskowych</p> <p>Wykład 13. Instrumenty zarządzania środowiskiem.</p> <p>Wykład 14. Czynniki pomocowe Unii w zakresie zrównoważonego rozwoju.</p> <p>Wykład 15. ISO 14001.</p>	Wykład
2.	<p>Ćwiczenie 1. Omówienie ćwiczeń, wydawanie indywidualnych tematów do zaprojektowania oceny oddziaływania na środowisko.</p> <p>Ćwiczenie 2. Wstępne omówienie przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko.</p> <p>Ćwiczenie 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.</p> <p>Ćwiczenie 4. Wybór znaczących oddziaływań, w celu zawężenia pól analizy.</p> <p>Ćwiczenie 5. Ocena skutków poszczególnych oddziaływań, ze szczególnym uwzględnieniem tych, które wywierają bezpośredni lub pośredni wpływ na więcej niż jeden komponent.</p> <p>Ćwiczenie 6. Ustalenie optymalnego zestawienia listy i parametrów dopuszczalnych oddziaływań w taki sposób, aby suma ich skutków środowiskowych była jak najniższa.</p> <p>Ćwiczenie 7. Zaliczenie projektu.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Metoda projektów, Dyskusja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
------------	-------------------	---

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	90.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Projekt	10.00%

Wymagania wstępne

Biologia, chemia ogólna, mikrobiologia



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Akredytacja i certyfikacja Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e31502ce0921
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 6	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest przekazanie treści obejmujących podstawy funkcjonowania systemów akredytacji i certyfikacji oraz udzielania notyfikacji, a także ich powiązania i umiejscowienie w krajowym i europejskim systemie oceny zgodności. Przedstawione są rodzaje certyfikacji, ze szczególnym uwzględnieniem systemów zarządzania jakością, a także etapów jej przeprowadzania.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	pojęcia: akredytacji, certyfikacji i notyfikacji, a także potrafi je umiejscowić w krajowym i europejskim systemie oceny zgodności.	NZ_P6S_WK11	Zaliczenie pisemne
W2	rodzaje certyfikacji i procedurę jej przeprowadzenia .	NZ_P6S_WG07	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wybrać rodzaj certyfikacji adekwatny do potrzeb jednostki organizacyjnej/zakładu	NZ_P6S_UW08	Zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Ma świadomość znaczenia certyfikacji w weryfikacji i doskonaleniu systemu zarządzania jakością oraz odpowiedzialności za jakość i bezpieczeństwo produktów żywnościowych.	NZ_P6S_KO02	Zaliczenie pisemne
K2	Student posiada aktywną postawę w zespołach nadzorujących funkcjonowanie systemów zarządzania jakością	NZ_P6S_KO03	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	10	
Przygotowanie do zajęć	5	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Udział w egzaminie	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 27	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Podstawowe wiadomości z zakresu powiązania akredytacji i certyfikacji w krajowym systemie oceny zgodności. Wyjaśnienie zasad udzielania akredytacji w obszarze obligatoryjnym i fakultatywnym, a także zasady prowadzenia procedury notyfikacji. Wyjaśnienie definicji certyfikacji z uwzględnieniem jej rodzajów tj.: systemów zarządzania jakością, wyrobów/usług oraz osób/personelu. Procedura postępowania w procesie certyfikacji, ze szczególnym uwzględnieniem etapów przy certyfikacji systemów zarządzania jakością. Zasady postępowania się znakiem certyfikacji.	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Dyskusja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	100.00%

Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza z zakresu systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Praktyka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e31502d052d9
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 6	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 6
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Praktyka: 160	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów ze strukturą organizacyjną zakładów i laboratoriów przemysłu spożywczego oraz instytucji nadzorujących produkcję żywności i certyfikujących SZJ, ich działalnością, obiegiem dokumentów.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	instrukcje stanowiskowe i technologiczne, receptury, zasady pobierania i przygotowywania prób do analiz, metody i urządzenia wykorzystywane w analizach, zasady analizy ryzyka w produkcji żywności/Observacja pracy w zakładzie, Weryfikacja dzienniczka praktyk, Ocena wiadomości dotyczących organizacji zakładu i zakresu jego działalności	NZ_P6S_WG04, NZ_P6S_WG05, NZ_P6S_WG06	Zaliczenie ustne
W2	organizację zakładu, jednostek organizacyjnych i ich wzajemnych powiązaniach, a także o obowiązujących w nich systemach zarządzania jakością i bezpieczeństwem produkcji/Observacja pracy w zakładzie, Weryfikacja dzienniczka praktyk, Ocena wiadomości dotyczących organizacji zakładu i zakresu jego działalności	NZ_P6S_WK11, NZ_P6S_WG07	Zaliczenie ustne
W3	zasady bezpiecznej pracy w zakładzie przemysłowym i laboratorium oraz procedury postępowania w razie wystąpienia zagrożenia/Observacja pracy w zakładzie, Weryfikacja dzienniczka praktyk, Ocena wiadomości dotyczących organizacji zakładu i zakresu jego działalności	NZ_P6S_WK12	Zaliczenie ustne
W4	zasady ochrony danych dotyczących produkcji żywności, a także przestrzegania tajemnicy zawodowej/Observacja pracy w zakładzie, Weryfikacja dzienniczka praktyk, Ocena wiadomości dotyczących organizacji zakładu i zakresu jego działalności	NZ_P6S_WK13	Zaliczenie ustne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	posługiwać się podstawowymi urządzeniami kontrolno-pomiarowymi, opracować i zweryfikować sposób dokumentowania SZJ/Observacja pracy w zakładzie, Weryfikacja dzienniczka praktyk, Ocena wiadomości dotyczących organizacji zakładu i zakresu jego działalności	NZ_P6S_UW06	Zaliczenie ustne
U2	przeprowadzić analizę chemiczną, mikrobiologiczną z wykorzystaniem odpowiednich urządzeń i dokonać interpretacji uzyskanych wyników analiz laboratoryjnych/Observacja pracy w zakładzie, Weryfikacja dzienniczka praktyk, Ocena wiadomości dotyczących organizacji zakładu i zakresu jego działalności	NZ_P6S_UW07	Zaliczenie ustne
U3	pracować w grupie, ma świadomość odpowiedzialności za wspólnie realizowane w zespole zadania/Observacja pracy w zakładzie, Weryfikacja dzienniczka praktyk, Ocena wiadomości dotyczących organizacji zakładu i zakresu jego działalności	NZ_P6S_UO13	Zaliczenie ustne
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i aktualizowania wiedzy o nowe osiągnięcia z dziedziny zarządzania jakością i analizy żywności/observacja pracy w zakładzie	NZ_P6S_KK01	Zaliczenie ustne
K2	wykorzystania wiedzy z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka w pracy zawodowej/observacja pracy w zakładzie	NZ_P6S_KO02, NZ_P6S_KO03	Zaliczenie ustne
K3	myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy/observacja pracy w zakładzie	NZ_P6S_KO04	Zaliczenie ustne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Praktyka	160	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 160	ECTS 6
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 160	ECTS 6
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 160	ECTS 6

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Struktura organizacyjna jednostki, profil usługowy. Harmonogram działań podczas prowadzenia analiz i ich dokumentowania, pobieranie i przygotowanie prób analiz oraz podstawy interpretacji wyników analiz, obowiązujące przepisy i zarządzania, opracowywanie dokumentacji systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.	Praktyka

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Praca w grupie, praktyka w zakładzie pracy

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Praktyka	Zaliczenie ustne	100.00%

Wymagania wstępne

operacje jednostkowe w technologii żywności w aspekcie kształtowania jej jakości, analiza ryzyka i zagrożeń, dokumentowanie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Ocena towaroznawcza produktów roślinnych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu ND00000NZJ00S.I20B.5df0eb8b0e987.20
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 6	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 6
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład e-learning: 10, Ćwiczenia laboratoryjne: 30, Wykład: 20	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Treści niniejszego przedmiotu będą obejmowały charakterystykę jakościową i towaroznawczą zbóż, owoców, warzyw, roślin okopowych oraz surowców olejarskich. Omówione zostaną czynniki surowcowe i technologiczne warunkujące właściwości fizykochemiczne, sensoryczne, wartość odżywczą oraz trwałość produktów z surowców roślinnych (zbóż, owoców, warzyw, roślin okopowych oraz surowców olejarskich). Poruszone zostaną zagadnienia związane z jakością surowców i półproduktów i produktów finalnych z surowców roślinnych.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Student po ukończeniu kursu w stopniu zaawansowanym: Charakteryzuje operacje jednostkowe stosowane w procesach przetwarzania i utrwalania żywności w aspekcie kształtowania jakości żywności Zna w zaawansowanym stopniu podstawowe techniki analizy żywności (fizycznej, chemicznej, sensorycznej) i warunki ich stosowania i sposoby walidacji Zna w zaawansowanym stopniu zagrożenia pochodzenia chemicznego, biologicznego i fizycznego oceniając ich wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności	NZ_P6S_WG04, NZ_P6S_WG05, NZ_P6S_WG06	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wykorzystać posiadaną wiedzę i pozyskiwać dane do analizowania procesów i zjawisk w obszarze gospodarki żywnościowej wskazywać odpowiednie metody, techniki i technologie stosowane w produkcji i utrwalaniu żywności dobierać i wykorzystywać odpowiednie metody i techniki analizy żywności oraz posługiwać się podstawowym sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową	NZ_P6S_UW01, NZ_P6S_UW05, NZ_P6S_UW06	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Udział w dyskusji
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykazania aktywnej postawy w rozwiązywaniu problemów związanych z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności ponoszenia odpowiedzialności zawodowej, w tym przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych	NZ_P6S_KO03, NZ_P6S_KR05	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład e-learning	10	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie do zajęć	45	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	65	
Przygotowanie raportu	10	
Wykład	20	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 180	ECTS 6
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 60	ECTS 2
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 40	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Wykład 1. Dojrzałość, wartość odżywcza a jakość owoców i warzyw. Wykład 2. Owoce i warzywa do przetwórstwa, a ich przydatność towaroznawcza. Wykład 3. Przyczyny psucia się surowców oraz produktów owocowych i warzywnych. Wykład 4. Jakość produkcyjna i dojrzałość owoców i warzyw. Opakowania w przetwórstwie owocowo-warzywnym.	Wykład e-learning
2.	Ćwiczenie 1 Organizacja ćwiczeń. Szkolenie BHP. Ocena jakości wybranych owoców i warzyw. Ćwiczenie 2. Metody oceny organoleptycznej wybranych przetworów owocowo-warzywnych. Ćwiczenie 3. Witamy C jako indykator jakości produktów z surowców roślinnych. Ćwiczenie 4. Analiza fizyko-chemiczna jako narzędzie do oceny jakości soków owocowych. Ćwiczenie 5. Wykrywanie zafałszowań napojów. Ćwiczenie 6. Ocena jakości mąki na podstawie ilości i jakości glutenu Ćwiczenie 7. Ocena cech fizycznych i przemiałowych ziarna Ćwiczenie 8. Ocena amylograficzna i farinograficzna jako metody oceny jakości mąki Ćwiczenie 9. Liczba opadania i wskaźnik sedymentacyjny dla mąki – zasada analiz Ćwiczenie 10. Ocena towaroznawcza makaronów Ćwiczenie 11. Ocena jakościowa buraka cukrowego. Ćwiczenie 12. Ocena jakościowa cukru i melasu.	Ćwiczenia laboratoryjne
3.	Wykład 5. Charakterystyka i podział przetworów owocowych i warzywnych oraz napojów bezalkoholowych. Wykład 6. Ziarno - budowa, skład chemiczny i wartość technologiczna. Wykład 7. Młynarstwo; kontrola procesu produkcji, jakość półproduktów i wyrobów gotowych. Wykład 8. Towaroznawcza ocena kasz i makaronów Wykład 9. Charakterystyka surowców wykorzystywanych w piekarstwie i ciastkarstwie. Wykład 10. Piekarstwo – przebieg procesu a jakość wyrobu gotowego. Wykład 11. Technologia produkcji cukru z buraka cukrowego. Surowiec a jakość produktu finalnego. Wykład 12. Kierunki przetwarzania ziemniaka w zależności od jego właściwości. Wykład 13. Proces produkcyjny i jakość gotowego produktu a czynniki jakościowe surowca krochmalniczego. Wykład 14. Jakość surowca a jakość ziemniaczanych produktów przekąskowych. Wykład 15. Surowce olejarskie, ich odchylenia jakościowe a wpływ na technologię i gotowy produkt.	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład e-learning	Udział w dyskusji	10.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Egzamin pisemny	50.00%
Wykład	Zaliczenie pisemne	40.00%

Dodatkowy opis

Wykład prowadzony w formie e-learningu (całość).

Wymagania wstępne

Technologia ogólna; Technologia materiałowa



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Odchylenia jakości produktów roślinnych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu ND00000NZJ00S.I20B.5df0eb8b1a3f6.20
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 6	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 6
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład e-learning: 10, Ćwiczenia laboratoryjne: 30, Wykład: 20	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	W trakcie realizacji przedmiotu przedstawiona zostanie wartość odżywcza i charakterystyka jakościowa i towaroznawcza zbóż, owoców, warzyw, roślin okopowych oraz surowców olejarskich. Poruszone zostaną zagadnienia związane jakością surowców i półproduktów i produktów finalnych z surowców roślinnych. Omówione zostaną czynniki surowcowe i technologiczne warunkujące właściwości fizykochemiczne, sensoryczne, wartość odżywczą oraz trwałość produktów roślinnych z zbóż, owoców, warzyw, roślin okopowych oraz surowców olejarskich.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	Student po ukończeniu kursu w stopniu zaawansowanym: Charakteryzuje operacje jednostkowe stosowane w procesach przetwarzania i utrwalania żywności w aspekcie kształtowania jakości żywności Zna w zaawansowanym stopniu podstawowe techniki analizy żywności (fizycznej, chemicznej, sensorycznej) i warunki ich stosowania i sposoby walidacji Zna w zaawansowanym stopniu zagrożenia pochodzenia chemicznego, biologicznego i fizycznego oceniając ich wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności	NZ_P6S_WG04, NZ_P6S_WG05, NZ_P6S_WG06	Egzamin pisemny
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wykorzystać posiadaną wiedzę i pozyskiwać dane do analizowania procesów i zjawisk w obszarze gospodarki żywnościowej wskazywać odpowiednie metody, techniki i technologie stosowane w produkcji i utrwalaniu żywności dobierać i wykorzystywać odpowiednie metody i techniki analizy żywności oraz posługiwać się podstawowym sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową	NZ_P6S_UW01, NZ_P6S_UW05, NZ_P6S_UW06	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykazania aktywnej postawy w rozwiązywaniu problemów związanych z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności ponoszenia odpowiedzialności zawodowej, w tym przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych	NZ_P6S_KO03, NZ_P6S_KR05	Egzamin pisemny

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład e-learning	10	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie do zajęć	45	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	60	
Przygotowanie raportu	15	
Wykład	20	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 180	ECTS 6
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 60	ECTS 2
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 45	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Wykład 1. Wartość odżywcza, dojrzałość, znaczenie, podział i jakość owoców i warzyw.</p> <p>Wykład 2. Przydatność towaroznawcza odmian owoców i warzyw do przetwórstwa.</p> <p>Wykład 3. Przyczyny psucia się surowców oraz produktów owocowych i warzywnych.</p> <p>Wykład 4. Jakość produkcyjna i dojrzałość owoców i warzyw. Opakowania w przetwórstwie owocowo-warzywnym.</p> <p>Wykład 5. Charakterystyka i podział przetworów owocowych i warzywnych i napojów bezalkoholowych.</p>	Wykład e-learning
2.	<p>Ćwiczenie 1 Organizacja ćwiczeń. Szkolenie BHP. Ocena jakości wybranych owoców i owoców południowych.</p> <p>Ćwiczenie 2. Ocena organoleptyczna wybranych przetworów owocowo-warzywnych.</p> <p>Ćwiczenie 3. Analiza zawartości witamy C jako indykator jakości surowców roślinnych.</p> <p>Ćwiczenie 4. Analiza chemiczna jako narzędzie do oceny jakości soków owocowych.</p> <p>Ćwiczenie 5. Wykrywanie zafałszowań napojów.</p> <p>Ćwiczenie 6. Ocena cech fizycznych i przemiałowych ziarna</p> <p>Ćwiczenie 7. Ocena jakości mąki na podstawie ilości i jakości glutenu</p> <p>Ćwiczenie 8. Amylograficzna i farinograficzna ocena jakości mąki</p> <p>Ćwiczenie 9. Określenie liczby opadania i wskaźnika sedymentacyjnego dla mąki.</p> <p>Ćwiczenie 10. Ocena towaroznawcza makaronów</p> <p>Ćwiczenie 11. Ocena jakościowa buraka cukrowego.</p> <p>Ćwiczenie 12. Ocena jakościowa cukru i melasu.</p> <p>Ćwiczenie 13. Ocena ziemniaka jako surowca przemysłowego.</p> <p>Ćwiczenie 14. Ocena jakościowa skrobi i modyfikatów skrobiowych.</p> <p>Ćwiczenie 15. Ocena jakościowa oleju smażalniczego oraz czipsów i frytek.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

3.	<p>Wykład 6. Budowa, skład chemiczny i wartość technologiczna ziarna</p> <p>Wykład 7. Młynarstwo – kontrola procesu produkcji, jakość półproduktów i wyrobów gotowych.</p> <p>Wykład 8. Towaroznawcza ocena kasz i makaronów</p> <p>Wykład 9. Charakterystyka surowców wykorzystywanych w piekarstwie i ciastkarstwie</p> <p>Wykład 10. Piekarstwo – przebieg procesu a jakość wyrobu gotowego</p> <p>Wykład 11. Zmiany jakościowe buraka cukrowego i ich wpływ na proces produkcji cukru.</p> <p>Wykład 12. Kierunki zużytkowania ziemniaka w zależności od jego właściwości.</p> <p>Wykład 13. Czynniki jakościowe surowca krochmalniczego wpływające na proces produkcyjny i jakość gotowego produktu.</p> <p>Wykład 14. Jakość surowca a jakość ziemniaczanych produktów przekąskowych.</p> <p>Wykład 15. Surowce olejarskie, ich odchylenia jakościowe, wpływ na technologię i gotowy produkt.</p>	Wykład
----	---	--------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład e-learning	Egzamin pisemny	25.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach	50.00%
Wykład	Egzamin pisemny	25.00%

Dodatkowy opis

Wykład prowadzony w formie e-learningu (całość).

Wymagania wstępne

Technologia ogólna



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Opakowania w przemyśle spożywczym Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu ND00000NZJ00S.I20B.5df0eb8b2a97b.20
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 6	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kursu jest przekazanie, sprawdzenie oraz utrwalenie najnowszej wiedzy i umiejętności oraz nabycie kompetencji społecznych z zakresu: definicji, funkcji oraz charakterystyki opakowań stosowanych do pakowania produktów spożywczych; aspektów prawnych i dotyczących bezpieczeństwa stosowania opakowań żywności; znakowania i etykietowania, druku oraz projektowania opakowań spożywczych; reakcji deterioracyjnych w żywności; jakości zapakowanej żywności i jej okresu przydatności do spożycia; charakterystyki materiałów opakowaniowych ze szkła, metalu, papieru, tworzyw sztucznych i materiałów łączonych; technik i systemów pakowania produktów spożywczych; technologii pakowania; nowoczesnych systemów pakowania żywności – opakowań inteligentnych i aktywnych; jadalnych powłok ochronnych; aspektów ekologicznych; utylizacji opakowań do żywności.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	operacje jednostkowe stosowane w procesach przetwarzania i utrwalania żywności w aspekcie kształtowania jakości żywności dzięki opakowaniu	NZ_P6S_WG04	Zaliczenie pisemne, Kolokwium
W2	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.	NZ_P6S_WG06	Zaliczenie pisemne, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wskazywać odpowiednie metody, techniki i technologie stosowane w produkcji opakowań i utrwalaniu żywności zaprojektować opakowanie adekwatnie do jego przeznaczenia	NZ_P6S_UW05	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U2	planować i organizować prace własną oraz zespołową oraz współdziałać w grupie	NZ_P6S_UO13	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	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	Obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Ćwiczenia laboratoryjne	15	
Przygotowanie do zajęć	10	
Przygotowanie raportu	5	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15	
Konsultacje	4	
Udział w egzaminie	1	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 80	ECTS 3
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 50	ECTS 2

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>1. Ćwiczenie wprowadzające. Zasady Bezpieczeństwa i Higieny Pracy w Laboratorium. Badanie gotowych syntetycznych opakowań.</p> <p>2. Wytwarzanie naturalnych materiałów opakowaniowych.</p> <p>3. Analiza porównawcza właściwości fizykochemicznych naturalnych materiałów opakowaniowych</p> <p>4. Techniki pakowania produktów żywnościowych – Pakownie próżniowe/ w atmosferze modyfikowanej – część I</p> <p>5. Techniki pakowania produktów żywnościowych – Pakownie próżniowe/ w atmosferze modyfikowanej – część II. Zaliczenie - kolokwium</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
2.	<p>1. Znaczenie opakowań w produkcji żywności.</p> <p>2. Funkcje opakowań stosowanych do pakowania produktów spożywczych.</p> <p>3. Aspekty prawne i dotyczące bezpieczeństwa stosowania opakowań żywności.</p> <p>4. Znakowanie i etykietowanie opakowań spożywczych.</p> <p>5. Metody druku opakowań.</p> <p>6. Projektowanie opakowań.</p> <p>7. Ocena jakościowa opakowań.</p> <p>8. Reakcje deterioracyjne w żywności.</p> <p>9. Jakość zapakowanej żywności i jej okres przydatności do spożycia.</p> <p>10. Testy przechowalnicze żywności pakowanej.</p> <p>11. Transport żywności.</p> <p>12. Charakterystyka materiałów opakowaniowych: szkło</p> <p>13. Charakterystyka materiałów opakowaniowych: metal</p> <p>14. Charakterystyka materiałów opakowaniowych: papier</p> <p>15. Charakterystyka materiałów opakowaniowych: tworzywa sztuczne I</p> <p>16. Charakterystyka materiałów opakowaniowych: tworzywa sztuczne II</p> <p>17. Charakterystyka materiałów opakowaniowych: materiały łączone I</p> <p>18. Charakterystyka materiałów opakowaniowych: materiały łączone II</p> <p>19. Opakowania zbiorcze i transportowe.</p> <p>20. Wytrzymałość mechaniczna materiałów opakowaniowych.</p> <p>21. Techniki i systemy pakowania produktów spożywczych.</p> <p>22. Technologie pakowania.</p> <p>23. Maszyny pakujące.</p> <p>24. Nowoczesne systemy pakowania żywności – opakowania inteligentne.</p> <p>25. Nowoczesne systemy pakowania żywności – opakowania aktywne.</p> <p>26. Jadalne powłoki ochronne.</p> <p>27. Utylizacja opakowań.</p> <p>28. Opakowania przyjazne dla środowiska.</p> <p>29. Nowe trendy w opakowaniach.</p> <p>30. Egzamin.</p>	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Udział w badaniach, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń	50.00%

Dodatkowy opis

Wykład realizowany przy współpracy z CKNO - metodą nauczania na odległość.

Wymagania wstępne

ogólna technologia żywności, maszynoznawstwo przemysłu spożywczego, biochemia, mikrobiologia ogólna i żywności, przechowywanie żywności, higiena i toksykologia żywności



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Packaging in the Food Industry Educational subject description sheet

Basic information

Field of study Food Quality Management and Analysis	Education cycle 2020/21
Speciality -	Subject code ND00000NZJ00S.I20BO.5df0eb8b37ad5.20
Department The Faculty of Biotechnology and Food Science	Lecture languages English
Study level First-cycle (engineer) programme	Mandatory optional
Study form Full-time	Block Przedmioty kierunkowe prowadzone w językach obcych
Education profile General academic	Subject related to scientific research No
	Subject shaping practical skills No

Period Semester 6	Examination graded credit	Number of ECTS points 3
	Activities and hours lecture: 30, laboratory classes: 15	

Goals

C1	The aim of the course is to provide, verify and consolidate the latest knowledge and skills and the acquisition of social competences in the field of: basic concepts of food products packaging; basic materials, structures and processing techniques of food packaging, principles of food packing designing and labeling, evaluation and selection an appropriate material and form of packaging and packaging technology for food products, utilization of various types of food packaging, problems associated with interactive influence of packaging selection and food storage on consumer's health and packaging utilization and its impact on the environment.
----	---

Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
Knowledge - Student knows and understands:			

W1	unit operations used in food processing and preservation processes in the aspect of shaping food quality through packaging	NZ_P6S_WG04	written credit, test
W2	at an advanced level of risk of chemical, biological and physical origin during storage of raw materials and food products, assessing their impact on food quality and safety from the packaging perspective.	NZ_P6S_WG06	written credit, test
Skills - Student can:			
U1	indicate appropriate methods, techniques and technologies used in packaging production and food preservation design the packaging adequately to its destination	NZ_P6S_UW05	observation of student's work, performing tasks
U2	plan and organize own and team work as well as cooperate in a group	NZ_P6S_UO13	observation of student's work, performing tasks
Social competences - Student is ready to:			
K1	taking professional and social responsibility in shaping food quality, solving cognitive and practical problems as well as caring for the natural environment, safety and human health	NZ_P6S_KO03	observation of student's work

Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*	
lecture	30	
laboratory classes	15	
lesson preparation	10	
report preparation	5	
exam / credit preparation	15	
consultations	4	
exam participation	1	
Student workload	Hours 80	ECTS 3
Workload involving teacher	Hours 50	ECTS 2

* hour means 45 minutes

Study content

No.	Course content	Activities
-----	----------------	------------

1.	<p>Definitions and functions of food packaging.</p> <p>The criteria of food packaging classification.</p> <p>The causes of food spoilage.</p> <p>The possibility of extending its shelf life.</p> <p>Legislation and recommendations of food packaging.</p> <p>Labeling.</p> <p>Graphics, form and appearance.</p> <p>The selection criteria of packaging materials.</p> <p>Characteristic of packaging materials: glass and paper,</p> <p>Characteristic of packaging materials: plastic and metal.</p> <p>Characteristic packaging methods: Aseptic packaging.</p> <p>Packaging and the environment.</p> <p>Modern food packaging systems: active packaging.</p> <p>Modern food packaging systems: intelligent packaging.</p>	lecture
2.	<p>1. Introductory exercise. Principles of Occupational Safety and Health in the Laboratory. Examination of ready-made synthetic packaging.</p> <p>2. Manufacture of natural packaging materials.</p> <p>3. Comparative analysis of the physicochemical properties of natural packaging materials</p> <p>4. Food packaging techniques - Vacuum / modified atmosphere packaging - part I</p> <p>5. Food packaging techniques - Vacuum / modified atmosphere packaging - part II. Credit - test</p>	laboratory classes

Course advanced

Teaching methods:

presentation / demonstration, teamwork, participation in research, lecture, classes

Activities	Examination methods	Percentage in subject assessment
lecture	written credit	50.00%
laboratory classes	observation of student's work, test, performing tasks	50.00%



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Ocena towaroznawcza produktów biotechnologicznych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu ND00000NZJ00S.I20B.5df0eb8abe53a.20
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 6	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 4
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z klasyfikacją i charakterystyką biotechnologicznych produktów żywnościowych. Przekazanie wiedzy z zakresu regulacji prawnych związanych z produktami genetycznie modyfikowanymi. Uświadomienie słuchaczom problemów rynku produktów biotechnologicznych w Polsce i Europie.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	W zaawansowanym stopniu właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne wybranych produktów biotechnologicznych	NZ_P6S_WG03	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych
W2	W zaawansowanym stopniu metody i techniki analizy produktów biotechnologicznych, warunki ich stosowania i walidacji	NZ_P6S_WG05	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych
W3	W zaawansowanym stopniu zagadnienia dotyczące akredytacji i certyfikacji oraz nadawania znaków towarowych produktom biotechnologicznym	NZ_P6S_WG07	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi regułami prawnymi w celu rozwiązywania konkretnych zadań z zakresu oceny produktów biotechnologicznych	NZ_P6S_UW02	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych
U2	Dobierać i wykorzystywać odpowiednie metody i techniki analizy produktów biotechnologicznych oraz posługiwać się podstawowym sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową	NZ_P6S_UW06	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych
U3	Przygotować i opracować prace pisemne i wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu oceny towaroznawczej produktów biotechnologicznych oraz posiada umiejętność uzasadnienia swojego stanowiska	NZ_P6S_UK11	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Wykorzystania posiadanej wiedzy i do krytycznej analizy danych w rozwiązywaniu problemów związanych z analizą produktów biotechnologicznych oraz do zasięgania tym celu opinii ekspertów	NZ_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych
K2	Ponoszenia odpowiedzialności zawodowej i społecznej w zakresie kształtowania jakości produktów biotechnologicznych	NZ_P6S_KO02	Obserwacja pracy studenta, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	15
Ćwiczenia laboratoryjne	30
Przygotowanie raportu	15
Przygotowanie do zajęć	15

Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15	
Przygotowanie projektu	30	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 120	ECTS 4
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 45	ECTS 1
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 45	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>1. Biotechnologia produkcji żywności- stan wiedzy konsumenta.</p> <p>2. Klasyfikacja i charakterystyka produktów biotechnologicznych.</p> <p>3. Normy i regulacje prawne w zapewnieniu jakości produktów biotechnologicznych.</p> <p>4. Ocena towaroznawcza produktów fermentowanych.</p> <p>5/6. Napoje alkoholowe (klasyfikacja, wady produktów, znaczenie znaku towarowego).</p> <p>7. Jakość wyrobów spirytusowych w aspekcie przepisów krajowych i UE.</p> <p>8/9. Podstawowe zasady na rynku wina w Polsce i UE.</p> <p>10/11. Kryteria oceny towaroznawczej piwa jako gotowego produktu.</p> <p>12. Wymagania jakościowe dla fermentowanych produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.</p> <p>13/14. Zapewnienie jakości genetycznie modyfikowanej żywności.</p> <p>15. GMO- wymogi bezpieczeństwa zdrowotnego. Prawa konsumenta.</p>	Wykład
2.	<p>Tematyka ćwiczeń:</p> <p>1. Metody pomiaru stężenia etanolu i wybranych parametrów fizykochemicznych w produktach fermentowanych.</p> <p>2. Właściwości sensoryczne spożywczych produktów biotechnologicznych.</p> <p>3. Analiza stanu wiedzy konsumentów na temat produktów biotechnologicznych.</p> <p>4. Analiza instrumentalna wybranych produktów biotechnologicznych.</p> <p>5. Zapewnianie i kształtowanie jakości produktom fermentowanym (wizyta studyjna w zakładzie produkcyjnym).</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, ocena wypowiedzi ustnych, analiza prac pisemnych	50.00%

Wymagania wstępne

Ocena towaroznawcza i analiza sensoryczna,
Zarys technologii przemysłów fermentacyjnych,
Mikrobiologia



UNIwersytet PRZYRODNICZY WE WROCLAWIU

Ocena towaroznawcza napojów fermentowanych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu ND00000NZJ00S.I20B.5df0eb8ac8f1b.20
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Fakultatywny
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 6	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 4
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie słuchaczy z klasyfikacją napojów alkoholowych, wskazanie występujących wad produktów, zaznajomienie z podstawowymi zasadami na rynku piwa, wina i napojów spirytusowych.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	W zaawansowanym stopniu właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne napojów fermentowanych	NZ_P6S_WG03	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

W2	W zaawansowanym stopniu metody i techniki analizy napojów fermentowanych, warunki ich stosowania i walidacji	NZ_P6S_WG05	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
W3	W zaawansowanym stopniu zagadnienia dotyczące akredytacji i certyfikacji oraz nadawania znaków towarowych napojom fermentowanym	NZ_P6S_WG07	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi regułami prawnymi w celu rozwiązywania konkretnych zadań z zakresu oceny towaroznawczej napojów fermentowanych	NZ_P6S_UW02	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U2	Dobierać i wykorzystywać odpowiednie metody i techniki analizy napojów fermentowanych oraz posługiwać się podstawowym sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową	NZ_P6S_UW06	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U3	Przygotować i opracować prace pisemne i wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu oceny towaroznawczej napojów fermentowanych oraz posiada umiejętność uzasadnienia swojego stanowiska	NZ_P6S_UK11	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Wykorzystania posiadanej wiedzy i do krytycznej analizy danych w rozwiązywaniu problemów związanych z analizą napojów fermentowanych oraz do zasięgnięcia tym celu opinii ekspertów	NZ_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
K2	Ponoszenia odpowiedzialności zawodowej i społecznej w zakresie kształtowania jakości napojów fermentowanych	NZ_P6S_KO02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie do zajęć	15	
Przygotowanie raportu	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15	
Przygotowanie projektu	30	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 120	ECTS 4
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 45	ECTS 1

Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 45	ECTS 1
--	----------------------------	------------------

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	1. Napoje alkoholowe – klasyfikacja, znaczenie znaku towarowego. 2. Kategorie napojów spirytusowych. 3. Przegląd wybranych napojów spirytusowych i ich charakterystyka. 4. Jakość wyrobów spirytusowych w aspekcie przepisów krajowych i UE. 5/6. Podstawowe zasady na rynku wina w Polsce i UE. 7/8. Podstawowe zasady na rynku piwa w Polsce i UE. 9. Zapewnienie gwarantowanej jakości piwa. 10. Kryteria oceny towaroznawczej napojów fermentowanych. 11. Charakterystyka wad produktów fermentowanych. 12. Zasady znakowania napojów fermentowanych. 13-15. Przegląd wybranych napojów fermentowanych i ich charakterystyka.	Wykład
2.	1. Porównanie metod pomiaru stężenia etanolu. 2. Analiza parametrów fizykochemicznych napojów fermentowanych. 3. Porównanie metod oceny organoleptycznej napojów fermentowanych. Wykrywanie wad produktów. 4. Kryteria jakości produktów fermentowanych (wizyta studyjna w wybranym zakładzie produkcyjnym). 5. Analiza instrumentalna napojów fermentowanych.	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach	50.00%

Wymagania wstępne

Ocena towaroznawcza i analiza sensoryczna, Zarys technologii przemysłów fermentacyjnych, Mikrobiologia



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Marketing Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu ND00000NZJ00S.I40HS.5df0eb525d34f.20
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczno-społeczne
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 7	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 24, Ćwiczenia audytoryjne: 12	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem jest zapoznanie studentów z filozofią marketingową
C2	Celem jest przekazanie wiedzy z zakresu przygotowania decyzji marketingowych

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	podstawy filozofii marketingowej	NZ_P6S_WK12, NZ_P6S_WK14	Zaliczenie pisemne

W2	strukturę procesu planowania strategii marketingowej	NZ_P6S_WK12	Zaliczenie pisemne, Projekt
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	identyfikować problemy marketingowe firmy	NZ_P6S_UW04	Projekt
U2	przygotować koncepcję działań marketingowych firmy	NZ_P6S_UW01	Projekt
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student jest gotów współpracować w firmie z całym personelem odpowiedzialnym za działania marketingowe firmy	NZ_P6S_KR05	Projekt

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	24	
Ćwiczenia audytoryjne	12	
Przygotowanie prezentacji/referatu	30	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	24	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 90	ECTS 3
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 36	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Otoczenie rynkowe przedsiębiorstwa. Anatomia konkurencji Proces formułowania strategii marketingowej Metody badań marketingowych Metody segmentacji rynku Strategiczne aspekty produktu przedsiębiorstwa Strategiczne aspekty dystrybucji Komunikacja marketingowa Strategiczne aspekty cen	Wykład

2.	Specyfika rynku żywnościowego Analiza otoczenia przedsiębiorstwa na rynku żywnościowym Kryteria segmentacji rynku Oznaczanie pozycji przedsiębiorstwa Wybór narzędzi marketingu mix	Ćwiczenia audytoryjne
----	---	-----------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Film dydaktyczny, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	50.00%
Ćwiczenia audytoryjne	Projekt	50.00%



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Zarządzanie bezpieczeństwem w sytuacjach kryzysowych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e31502d31ff4
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 7	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 12	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawami zarządzania w sytuacjach kryzysowych z uwzględnieniem zagrożeń wynikających z surowców i artykułów żywnościowych oraz łańcucha produkcji żywności. Omawiane są cywilnoprawne aspekty zarządzania kryzysowego, procedury postępowania z wyrobem niezgodnym i jego wycofywania z rynku, europejski system wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i środkach żywienia zwierząt, a także zjawisko terroryzmu żywnościowego oraz system TACCP.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	podstawową wiedzę z zakresu zarządzania kryzysowego ze szczególnym uwzględnieniem aspektów bezpieczeństwa żywności	NZ_P6S_WK11	Zaliczenie pisemne
W2	obligatoryjne procedury prawne jakie realizują jednostki nadzoru urzędowego, a także podstawy funkcjonowania systemu RASF i TACCP.	NZ_P6S_WG07	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	określić postępowanie w sytuacji , w której żywność stanowi zagrożenie dla zdrowia i życia ludzi/konsumentów	NZ_P6S_UW02	Zaliczenie pisemne
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student posiada aktywną postawę w zespołach nadzorujących jakość żywności, a także funkcjonowanie systemów zarządzania jakością	NZ_P6S_KO03	Zaliczenie pisemne
K2	Ma świadomość odpowiedzialności zawodowej oraz znaczenia podejmowanych w sytuacjach kryzysowych działań zaradczych w ochronie zdrowia i życia ludzi	NZ_P6S_KO02	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	12	
Przygotowanie do zajęć	5	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Udział w egzaminie	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 29	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Podstawowe wiadomości z zakresu pojęć stosowanych w zarządzaniu kryzysowym. Bezpieczeństwo żywności, kultura bezpieczeństwa żywności. Cywilnoprawne aspekty oraz główne fazy zarządzania kryzysowego. Współdziałanie i analiza ryzyka w zarządzaniu kryzysowym. Zagrożenia bezpieczeństwa powszechnego, ze szczególnym uwzględnieniem surowców i produktów żywnościowych oraz etapów łańcucha żywnościowego – zagrożenia żywności wg EFSA. Zagrożenia epidemiologiczne. Zjawisko terroryzmu żywnościowego - system TACCP. Charakterystyka europejskiego system wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i środkach żywienia zwierząt (RASFF). Procedury reagowania w sytuacjach kryzysowych, współpraca z jednostkami nadzoru urzędowego.	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Dyskusja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	100.00%

Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza z zakresu systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Narzędzia statystyczne w zarządzaniu jakością Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu ND00000NZJ00S.I40B.5df0eb8c52805.20
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 7	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 12	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	zapoznanie studentów z podstawowymi metodami statystycznymi stosowanymi w sterowaniu jakością procesu i produktu
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	podstawowe pojęcia i definicje stosowane w statystycznej kontroli jakości, metody statystyczne wykorzystywane w sterowaniu jakością, budowę i rodzaje kart kontrolnych	NZ_P6S_WG05, NZ_P6S_WG08	Zaliczenie pisemne

Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wybrać właściwe procedury do statystycznej kontroli jakości tworzyć karty kontrolne wyznaczyć wskaźniki zdolności procesu	NZ_P6S_UW09, NZ_P6S_UW10	Zaliczenie pisemne
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	rzetelnego postępowania przy ocenie przebiegu procesu i jakości produktu w celu podejmowania właściwych decyzji ponoszenia odpowiedzialności za właściwe stosowanie procedur statystycznych w zarządzaniu jakością	NZ_P6S_KK01, NZ_P6S_KR05	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	12	
Udział w egzaminie	2	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	5	
Konsultacje	6	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 25	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Wprowadzenie do metod statystycznego sterowania jakością procesu i produktu Podstawowe rozkłady zmiennych losowych wykorzystywanych w kontroli jakości Metody statystyczne typowe dla Zarządzania Jakością Statystyczne sterowanie procesem Statystyczna kontrola odbiorcza Karty kontrolne Planowanie eksperymentów Statystyczna analiza systemu pomiarowego	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Dyskusja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	100.00%

Wymagania wstępne

matematyka, statystyka



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Żywność tradycyjna i regionalna Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e31502d63d80
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 7	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 24	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest umożliwienie studentom zapoznania się z materiałem dotyczącym tradycyjnych i regionalnych produktów spożywczych. Program wykładów obejmuje zagadnienia związane z tym przedmiotem.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Student ma zaawansowaną wiedzę o strukturach instytucji prawnych i ekonomicznych funkcjonujących w sektorze żywności regionalnej i tradycyjnej oraz zależnościach pomiędzy nimi	NZ_P6S_WG07	Zaliczenie pisemne

W2	Student ma zaawansowaną wiedzę o znaczeniu środowiska przyrodniczego w kształtowaniu jakości surowców dla produkcji żywności regionalnej i tradycyjnej oraz o jego zagrożeniach i ochronie	NZ_P6S_WK14	Zaliczenie pisemne
W3	Student charakteryzuje w zaawansowany sposób właściwości surowców i produktów tradycyjnych i regionalnych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz materiałów pomocniczych	NZ_P6S_WG06	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student posługuje się systemami standaryzacyjnymi dotyczącymi żywności regionalnej i tradycyjnej oraz wybranymi regułami prawnymi	NZ_P6S_UW02	Aktywność na zajęciach, Prezentacja
U2	Student wskazuje odpowiednie metody, techniki i technologie stosowane w produkcji i utrwalaniu żywności tradycyjnej i regionalnej	NZ_P6S_UW03	Aktywność na zajęciach, Prezentacja
U3	Student potrafi scharakteryzować i ustalić kryteria surowcowe oraz zaprojektować procesy technologiczne celem uzyskania produktu tradycyjnego i regionalnego	NZ_P6S_UW05	Aktywność na zajęciach, Prezentacja
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za jakość żywności tradycyjnej i regionalnej oraz potrzebę uczestnictwa w projektach społecznych z tego zakresu	NZ_P6S_KR05	Aktywność na zajęciach
K2	Student ma świadomość wpływu produkcji żywności tradycyjnej i regionalnej na środowisko naturalne i zdrowie człowieka	NZ_P6S_KO03	Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	24	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	11	
Przygotowanie prezentacji/referatu	3	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	13	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 55	ECTS 2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 28	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Wykład 1-2 Rys historyczny produkcji i konserwacji żywności	Wykład
	Wykład 3 Rola warunków środowiskowych, geograficznych i klimatycznych w wytwarzaniu żywności regionalnej	
	Wykład 4 Rola dawnych technologii w wytwarzaniu żywności tradycyjnej	
	Wykład 5 Polskie i europejskie uwarunkowania prawne związane z żywnością tradycyjną i regionalną	
	Wykład 6 Cechy charakterystyczne i specyficzność żywności tradycyjnej i regionalnej	
	Wykład 7-8 Charakterystyka produktów mięsnych w ujęciu żywności tradycyjnej i regionalnej	
	Wykład 9-10 Charakterystyka produktów mleczarskich w ujęciu żywności tradycyjnej i regionalnej	
	Wykład 11-12 Charakterystyka produktów zbożowych w ujęciu żywności tradycyjnej i regionalnej	
	Wykład 13 Charakterystyka miódów w ujęciu żywności tradycyjnej i regionalnej	
	Wykład 14-15 Charakterystyka olejów w ujęciu żywności tradycyjnej i regionalnej	
	Wykład 16-17 Charakterystyka produktów alkoholowych w ujęciu tradycyjnym i regionalnym	
	Wykład 18-19 Charakterystyka dań gotowych w ujęciu tradycyjnym i regionalnym	
	Wykład 20 Charakterystyka produktów bezalkoholowych w ujęciu tradycyjnym i regionalnym	
	Wykład 21 Potencjalna rola żywności tradycyjnej i regionalnej w profilaktyce zdrowotnej	
Wykład 22 Żywność tradycyjna i regionalna wybranych grup etnicznych w Polsce		
Wykład 23 Żywność tradycyjna i regionalna wybranych populacji w Europie		
Wykład 24 Żywność tradycyjna i regionalna wybranych populacji na świecie		

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Film dydaktyczny, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Prezentacja	100.00%



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Seminarium inżynierskie Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu ND00000NZJ00S.I40B.5db97cec5e5ba.20
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 7	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Seminarium: 24	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest analiza, opracowanie i prezentacja aktualnego stanu wiedzy, założeń oraz projektu, będącego tematem pracy inżynierskiej.
C2	Celem przedmiotu jest kontrola formalna projektu oraz jego stanu zaawansowania

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	typowe technologie otrzymywania różnych produktów żywnościowych i ich wpływ na ich jakość	NZ_P6S_WG04, NZ_P6S_WG05	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
W2	metody rozwiązywania problemów inżynierskich z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności	NZ_P6S_WG06, NZ_P6S_WG07	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
W3	zagadnienia prawne i społeczne związane z kierunkiem zarządzanie jakością i analiza żywności	NZ_P6S_WK11, NZ_P6S_WK12	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wyszukiwać i zrozumieć informacje pochodzące z różnych źródeł	NZ_P6S_UW02, NZ_P6S_UW04	Aktywność na zajęciach, Prezentacja
U2	dobierać i wykorzystywać odpowiednie technologie przetwarzania żywności oraz metody i techniki analizy żywności i zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	NZ_P6S_UW03, NZ_P6S_UW05, NZ_P6S_UW07	Prezentacja
U3	samodzielnie opracować zagadnienie projektowe wykorzystując dostępne dane literaturowe z poszanowaniem praw autorskich oraz zaprezentować je publicznie	NZ_P6S_UK11	Aktywność na zajęciach, Prezentacja
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i aktualizowania wiedzy o nowe osiągnięcia z dziedziny zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności oraz analizy żywności	NZ_P6S_KK01, NZ_P6S_KO02	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
K2	myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy	NZ_P6S_KO04	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Seminarium	24	
Przygotowanie prezentacji/referatu	12	
Konsultacje dotyczące pracy dyplomowej	10	
Gromadzenie i studiowanie literatury	14	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 34	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none">1. Określenie wymagań dotyczących przygotowania prezentacji oraz warunków zaliczenia przedmiotu2. Omówienie wymagań dotyczących prac inżynierskich i wskazówki dotyczące poszukiwania źródeł literaturowych i ich wykorzystywania3-7. Prezentacje studentów dotyczące części teoretycznej związanej z tematyką pracy inżynierskiej8-12 Prezentacje studentów dotyczące części projektowej procesów będących tematem pracy inżynierskiej	Seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza tekstów, Pokaz/demonstracja, Dyskusja

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Seminarium	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji	100.00%

Wymagania wstępne

operacje jednostkowe w przetwarzaniu i utrwalaniu żywności, zasady wdrażania i funkcjonowania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, metody/techniki analizy żywności, warunki ich stosowania i sposoby walidacji



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Walidacja metod analitycznych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e31502d92680
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 7	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 3
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 24, Ćwiczenia laboratoryjne: 24	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Student poznaje sposoby zapewnienia jakości wyników badań stosowanych w laboratoriach analitycznych.
C2	Student rozróżnia etapy procesu walidacji metod analitycznych.
C3	Poznaje pojęcia związane z procesem walidacji, identyfikuje narzędzia wykorzystywane w procesie walidacji.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	w zaawansowanym stopniu sposoby walidacji	NZ_P6S_WG05	Egzamin pisemny, Projekt, Prezentacja, Kolokwium
W2	w zaawansowanym stopniu zagadnienia dotyczące akredytacji laboratoriów badawczych	NZ_P6S_WG07	Egzamin pisemny, Projekt, Prezentacja, Kolokwium
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	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_UK11	Projekt, Prezentacja
U2	planować i organizować prace własną oraz zespołową i współdziałać w grupie	NZ_P6S_UO13	Projekt, Prezentacja
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykazania aktywnej postawy w rozwiązywaniu problemów związanych z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności	NZ_P6S_KO03	Projekt, Prezentacja
K2	wykorzystania posiadanej wiedzy i do krytycznej analizy danych w rozwiązywaniu różnych problemów z zakresu zarządzania jakością oraz do zasięgnięcia w tym celu opinii ekspertów	NZ_P6S_KK01	Projekt, Prezentacja

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	24	
Ćwiczenia laboratoryjne	24	
Przygotowanie prezentacji/referatu	4	
Udział w egzaminie	2	
Przygotowanie projektu	10	
Konsultacje	2	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	6	
Gromadzenie i studiowanie literatury	2	
Przygotowanie do zajęć	6	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 80	ECTS 3
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 52	ECTS 2

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 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. 6. Podstawowe parametry walidacji. 7. Walidacja – zasady i etapy procesu. 8. Przykład procedury walidacyjnej. 9. Badania międzylaboratoryjne. Spójność pomiarowa. 10. Materiały odniesienia-charakterystyka, klasyfikacja. 11. Raport końcowy jako efekt procesu walidacji. 12. Akredytacja – etapy, akredytowane laboratoria wzorcujące. 	Wykład
2.	<p>Rozróżnianie technik analitycznych w ocenie jakości żywności.</p> <p>Opracowanie dokumentacji systemowej laboratorium funkcjonującego zgodnie z wymaganiami normy PN-EN ISO/IEC 17025.</p> <p>Opracowanie procedury badawczej na przykładzie wybranych metodyk analitycznych.</p> <p>Opracowanie procedury postępowania z materiałem badawczym i materiałami odniesienia.</p> <p>Opracowanie procedury walidacji wybranej metody analitycznej.</p> <p>Raport końcowy z procesu walidacji.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Praca w grupie, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Projekt, Prezentacja, Kolokwium	50.00%

Wymagania wstępne

wiedza z zakresu metod oceny jakości żywności, podstawy prawa żywnościowego



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Jakość żywności w cyklu przechowalniczym Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e31502daa7db
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 7	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 3
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 24, Ćwiczenia laboratoryjne: 24	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z technologiami wykorzystywanymi w przechowalnictwie żywności. Wyjaśnienie procesów biochemicznych zachodzących w surowcu roślinnym. Uświadomienie słuchaczom problemów powiązanych z przechowalnictwem produktów rolnych.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w zaawansowanym stopniu właściwości surowców i produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz materiałów pomocniczych	NZ_P6S_WG03	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne

W2	operacje jednostkowe stosowane w procesach przetwarzania i utrwalania żywności w aspekcie kształtowania jakości żywności	NZ_P6S_WG04	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne
W3	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_WG06	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wykorzystać posiadaną wiedzę i pozyskiwać dane do analizowania procesów i zjawisk w obszarze gospodarki żywnościowej	NZ_P6S_UW01	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne
U2	wskazywać odpowiednie metody, techniki i technologie stosowane w produkcji i utrwalaniu żywności	NZ_P6S_UW05	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne
U3	dokonać krytycznej oceny sposobu funkcjonowania istniejących systemów technicznych i technologicznych w aspekcie produkcji żywności i zarządzania jakością	NZ_P6S_UW09	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	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_KO02	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne
K2	wykazania aktywnej postawy w rozwiązywaniu problemów związanych z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności	NZ_P6S_KO03	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	24	
Ćwiczenia laboratoryjne	24	
Przygotowanie do zajęć	16	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	12	
Przygotowanie prezentacji/referatu	12	
Konsultacje	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 90	ECTS 3
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 50	ECTS 2

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Znaczenie przechowalnictwa 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 przechowalni. 5. Wpływ warunków przechowywania na trwałość przechowalniczą 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 przechowalniczej surowców roślinnych. 12. Zasady stosowane przy przechowywaniu lub tylko magazynowaniu surowców roślinnych wykorzystywanych w przemyśle spożywczym. 	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe pojęcia i parametry używane w przechowalnictwie. Urządzenia do pomiaru podstawowych parametrów przechowalniczych. 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 przechowalniczej ziemniaków, warzyw i owoców. 7. Zasady eksploatacji kopców ziemnych i technicznych oraz przechowalni 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. Przechowalnie z kontrolowaną atmosferą (KA), urządzenia do kontrolowania i korygowania jej składu. 12. Choroby przechowalnicze surowców roślinnych. 	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie ustne	50.00%

Wymagania wstępne

biochemia, chemia żywności, mikrobiologia



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Przedsiębiorczość akademicka Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e31502dc7e6b
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 7	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia projektowe: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zajęcia praktyczne o charakterze ćwiczeń warsztatowych mające na celu przekazanie studentom podstawowej wiedzy z zakresu przedsiębiorczości akademickiej oraz organizacji własnej firmy innowacyjnej. Prowadzącymi są wyłącznie praktycy - przedsiębiorcy oraz zewnętrzni edukatorzy przedsiębiorczości. Studenci zapoznają się z najważniejszymi zagadnieniami niezbędnymi do rozumienia przedsiębiorczości analizując własne projekty (nowo zakładane spółki spinoff i startup).
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	ogólne zasady ekonomii przedsiębiorstwa, jego organizacji i zarządzania oraz marketingu i branding	NZ_P6S_WK12	Projekt
W2	zasady i metody ochrony własności intelektualnej	NZ_P6S_WK13	Projekt
W3	zagadnienia dotyczące modeli przedsiębiorstw opartych na wiedzy	NZ_P6S_WK12	Projekt
W4	zagadnienia z zakresu Przemysłu 4.0	NZ_P6S_WK12	Projekt
W5	zasady funkcjonowania funduszy inwestycyjnych i innych narzędzi finansowania przedsiębiorstw innowacyjnych	NZ_P6S_WK12	Projekt
W6	zasady zarządzania zmianą, ryzykiem, motywowania pracowników	NZ_P6S_WK12	Projekt
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	właściwie dobierać źródła i informacje z nich pochodzące oraz dokonywać ich oceny, krytycznej analizy i syntezy	NZ_P6S_UW01, NZ_P6S_UW04	Prezentacja
U2	planować, analizować, oceniać, zarządzać i wdrażać projekty, w tym w formie nowo powstałego przedsiębiorstwa (np. typu startup)	NZ_P6S_UW03	Prezentacja
U3	identyfikować dostępne możliwości i wybierać te odpowiadające planom zawodowym i działaniom biznesowym	NZ_P6S_UU14, NZ_P6S_UW01	Prezentacja
U4	stworzyć biznes plan dla nowego produktu/przedsiębiorstwa	NZ_P6S_UW01	Prezentacja
U5	oceniać rynek i konkurencję	NZ_P6S_UW04	Prezentacja
U6	planować i organizować pracę indywidualną oraz w zespole	NZ_P6S_UO13	Prezentacja
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy	NZ_P6S_KO04	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
K2	wypełniania zobowiązań społecznych i uznawania społecznej odpowiedzialności przedsiębiorstw	NZ_P6S_KO04	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia projektowe	15	
Przygotowanie projektu	10	
Przygotowanie prezentacji/referatu	5	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30	ECTS 1

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>W ramach przedmiotu studenci otrzymują podstawową wiedzę z zakresu przedsiębiorczości, w tym: modele kariery absolwentów Uczelni, metody komunikacji interpersonalnej, rozwijanie kreatywności, zarządzanie własnością intelektualną, rynek i marketing, gospodarka i biznes oparte na wiedzy, podstawy ekonomii przedsiębiorstwa.</p> <p>Prowadzącymi są przedsiębiorcy oraz doświadczeni edukatorzy przedsiębiorczości zapraszani z zewnątrz Uczelni, w tym z firm innowacyjnych, jednostek otoczenia biznesu, inkubatorów przedsiębiorczości oraz z podmiotów zagranicznych.</p> <p>Studenci zapoznają się z najważniejszymi zagadnieniami niezbędnymi do rozumienia przedsiębiorczości analizując własne projekty (nowo zakładane spółki spinoff i startup). Poza zajęciami warsztatowymi, studenci będą mieli możliwość udziału w wykładach i seminariach gości Uczelni, indywidualnym mentoringu, oraz zajęciach prowadzonych przez Internet. Najlepsze projekty będą nagradzane możliwością inkubowania ich w Akademickim Inkubatorze Przedsiębiorczości UPWr oraz wspierania przez współpracujące z UPWr fundusze inwestycyjne wczesnego ryzyka.</p> <p>Treści programowe - realizacja projektu z metodologii rozwiązywania interdyscyplinarnego problemu technologicznego, zajęcia seminaryjne dot. metodologii rozwiązywania problemów, mentoring, w tym przez Internet.</p> <p>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 12-15: 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).</p>	Ćwiczenia projektowe

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Praca w grupie

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia projektowe	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja	100.00%

Wymagania wstępne

Student posiada wstępne wyobrażenia dot. kierunku jaki będzie studiował na II stopniu oraz dot. kariery zawodowej po studiach.



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Praca i egzamin inżynierski Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2020/21
Specjalność -	Kod przedmiotu 5e31502de4ebf
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów Stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów Ogólnoakademicki	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie

Okres Semestr 7	Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 14
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Prace kontrolne i przejściowe: 5	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest realizacja i opracowanie pracy inżynierskiej.
C2	Przedmiot zakończony jest egzaminem inżynierskim obejmującym zagadnienia związane z zarządzaniem jakością w produkcji żywności i analizą żywności

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	typowe technologie otrzymywania różnych produktów żywnościowych i ich wpływ na ich jakość	NZ_P6S_WG03, NZ_P6S_WG04	Egzamin ustny, Praca dyplomowa

W2	metody rozwiązywania problemów inżynierskich z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności	NZ_P6S_WG06, NZ_P6S_WG07	Egzamin ustny, Praca dyplomowa
W3	zagadnienia prawne i społeczne związane z kierunkiem zarządzanie jakością i analiza żywności	NZ_P6S_WK11, NZ_P6S_WK12	Egzamin ustny, Praca dyplomowa
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wyszukiwać i zrozumieć informacje pochodzące z różnych źródeł	NZ_P6S_UW01, NZ_P6S_UW02, NZ_P6S_UW04	Projekt, Praca dyplomowa
U2	dobierać i wykorzystywać odpowiednie technologie przetwarzania żywności oraz metody i techniki analizy żywności i zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	NZ_P6S_UW03, NZ_P6S_UW05, NZ_P6S_UW06, NZ_P6S_UW07, NZ_P6S_UW10	Projekt, Praca dyplomowa
U3	pod kierunkiem promotora formułować i opracować koncepcję pracy dyplomowej (inżynierskiej)	NZ_P6S_UK11, NZ_P6S_UO13	Projekt, Praca dyplomowa
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i aktualizowania wiedzy o nowe osiągnięcia z dziedziny zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności oraz analizy żywności	NZ_P6S_KK01, NZ_P6S_KO02, NZ_P6S_KO03	Egzamin ustny, Praca dyplomowa
K2	myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy	NZ_P6S_KO04	Egzamin ustny, Praca dyplomowa

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Prace kontrolne i przejściowe	5	
Konsultacje dotyczące pracy dyplomowej	60	
Gromadzenie i studiowanie literatury	60	
Przygotowanie pracy dyplomowej	120	
Udział w egzaminie	2	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	120	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 367	ECTS 14
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 67	ECTS 2

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	Program dostosowany indywidualnie do każdego studenta	Prace kontrolne i przejściowe
----	---	-------------------------------

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza tekstów, Metoda projektów, Dyskusja

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Prace kontrolne i przejściowe	Egzamin ustny, Projekt, Praca dyplomowa	100.00%

Wymagania wstępne

operacje jednostkowe w przetwarzaniu i utrwalaniu żywności, zasady wdrażania i funkcjonowania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, metody/techniki analizy żywności, warunki ich stosowania i sposoby walidacji