

Kod przedmiotu: A

Pozycja planu: A.1.I.1

**1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE****A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu / zajęć	Filozofia
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	I stopień (inż.)
Profil	praktyczny
Forma studiów	stacjonarne
Specjalność	1.inżynieria żywności 2.żywienie człowieka z elementami dietetyki
Jednostka prowadząca kierunek studiów	Wydział Technologii i Inżynierii Chemicznej
Imię i nazwisko nauczyciela (li) i jego stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	dr Zofia Zgoda
Przedmioty wprowadzające	Brak
Wymagania wstępne	Brak wymagań

**B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów**

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia audytoryjne (Ć)	Ćwiczenia laboratoryjne (L)	Ćwiczenia projektowe (P)	Seminaria (S)	Zajęcia terenowe (T)	Liczba punktów ECTS*
I	15						2

**2. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU**

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
<b>WIEDZA</b>			
W1	Student uzyskuje wiedzę o podstawowych dyscyplinach filozofii, jej problemach i nurtach, niezbędną do zrozumienia współczesnych procesów społecznych.	K_W02	P6S_WK
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>			
K1	Świadomy znaczenia idei dialogu w życiu społecznym oraz uważny względem etycznych zadań wynikających z poruszanej problematyki filozoficznej.	K_K02	P6S_KK P6S_KO P6S_KR
K2	Otwarty na różne sposoby argumentacji poglądów i postaw, świadomy odpowiedzialności etycznej i społecznej za podejmowane decyzje zawodowe.	K_K03	P6S_KK P6S_KO P6S_KR

**3. METODY DYDAKTYCZNE**

Wykład interaktywny i multimedialny, dyskusja.

**4. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU**

Kolokwium pisemne, udział w dyskusji.

**5. TREŚCI PROGRAMOWE**

Wykłady	<p>Zagadnienia wstępne. Człowiek i świat: naturalny, naukowy i filozoficzny obraz świata. Filozofia w systemie nauk. Przedmiot i struktura filozofii. Działy filozofii.</p> <p>Teoria bytu (metafizyka)- podstawowe pojęcia, problemy i stanowiska. Spór o naturę bytu i pochodzenie wiedzy między Platonem i Arystotelesem. Zagadnienie prawidłości i zmienności w świecie: determinizm i indeterminizm. Problematyka wolności – jej ontologiczny i społeczno- aksjologiczny wymiar.</p> <p>Intelektualizm etyczny Sokratesa. Filozofia życia starożytności. Filozofia chrześcijańska wieków średnich: Św. Augustyn i Św. Tomasz.</p> <p>Zagadnienia poznania (epistemologia, gnoseologia): realizm i idealizm. Problem źródeł wiedzy i możliwości poznawczych człowieka. Empiryzm i racjonalizm w filozofii nowożytnej: Fr. Bacon, J. Locke, Kartezjusz. Agnostycyzm D. Hume'a, filozofia krytyczna I. Kanta. Pojęcie prawdy.</p> <p>Filozofia człowieka (antropologia filozoficzna). Struktura bytowa człowieka. Problematyka cierpienia, sensu życia i śmierci. Wybrane nurty filozofii najnowszej: fenomenologia, filozofia dialogu, egzystencjalizm, postmodernizm. Nurty ekologiczne we współczesnej filozofii.</p>
---------	--

## 6. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt uczenia się	Forma oceny					
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Esej	Sprawozdanie	Dyskusja
W1			x			x
K1			x			x
K2						x

## 7. LITERATURA

Literatura podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> <li>Fr. Copleston: Historia filozofii, t. I-IX, wyd. różne.</li> <li>H. Popkin, A. Stroll, (2005), Filozofia, Wyd. Zysk i S-ka.</li> <li>A. Anzenbacher, (2018), Wprowadzenie do filozofii, Wyd. WAM.</li> </ol>
Literatura uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> <li>J. Hartman, (2016), Wstęp do filozofii, PWN, Warszawa.</li> <li>W. Mackiewicz, (2017), Filozofia współczesna w zarysie, Wyd. UW, Warszawa,</li> </ol>

## 8. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – Liczba godzin
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem NA lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	15
	Konsultacje	5
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	5
	Studiowanie literatury	10
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	15
Łączny nakład pracy studenta		50
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>2</b>

<sup>1</sup> ostateczna liczba punktów ECTS

Kod przedmiotu:

A

Pozycja planu:

A.1.1.2

## 1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

### A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu	Socjologia
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	I stopień (inż.)
Profil studiów	praktyczny
Forma studiów	stacjonarne
Specjalność	1. inżynieria żywności 2. żywienie człowieka z elementami dietetyki
Jednostka prowadząca kierunek studiów	Wydział Technologii i Inżynierii Chemicznej
Imię i nazwisko nauczyciela (li) i jego stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	dr Lidia Nowakowska
Przedmioty wprowadzające	brak
Wymagania wstępne	brak wymagań

### A. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia audytoryjne (Ć)	Ćwiczenia laboratoryjne (L)	Ćwiczenia projektowe (P)	Seminaria (S)	Zajęcia terenowe (T)	Liczba punktów ECTS*
I	15						2

## 2. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
<b>WIEDZA</b>			
W1	Ma podstawową wiedzę ekonomiczną, prawną i społeczną konieczną do uwzględniania w działalności inżynierskiej. Posiada wiedzę z zakresu utrzymania obiektów i urządzeń oraz w zakresie standardów i norm technicznych. Zna podstawy prawne i organizacyjne tworzenia oraz rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości i związane z tym podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz z zakresu transferu technologii	K_W02	P6S_WK
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>			
U1	Posiada umiejętność wyszukiwania, zrozumienia, analizy i wykorzystywania potrzebnych informacji pochodzących z różnych źródeł i w różnych formach właściwych dla studiowanego kierunku.	K_U13	P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>			
K1	Jest otwarty na zachodzące zmiany i ma świadomość znaczenia dostosowania się do zmiennego otoczenia gospodarczego i rynku pracy.	K_K02	P6S_KK P6S_KO P6S_KR
K2	Jest świadomy odpowiedzialności etycznej i społecznej związanej z wykonywaniem szeroko rozumianego zawodu inżyniera technologa przemysłu spożywczego.	K_K03	P6S_KK P6S_KO P6S_KR

### 3. METODY DYDAKTYCZNE

wykład interaktywny
---------------------

### 4. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Kolokwium
-----------

### 5. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	Przedmiot socjologii. Podstawowe metody i techniki badawcze (eksperyment, wywiad, obserwacja). Praktyczne zastosowanie badań socjologicznych w środowisku zawodowym. Działania, czynności i sytuacje społeczne. Interakcja (w koncepcji behawioralnej, racjonalnego wyboru, dramaturgicznej i interakcjonizmie symbolicznym) i sieci stosunków społecznych.. Struktura społeczna, instytucje społeczne i typy społeczeństw. Klasyfikacje i charakterystyka grup społecznych: cel, normy grupowe i ich przyswajanie. Dynamika pozycji i ról społecznych. Więź społeczna i jej przemiany. Stratyfikacja społeczna i systemy stratyfikacyjne – konfliktowość, akumulacja przewag, akumulacja ubóstwa. Nierówności i mobilność społeczna. Podstawowe środowiska społeczne. Socjalizacja i kontrola społeczna. Charakterystyka wielkich grup społecznych – państwo (geneza, atrybuty i formy). Władza w ujęciu psychologicznym (T. Hobbes, Z. Freud), substancjalnym (H. Morgenthau), operacyjnym (R. A. Dahl, E. C. Banfield) i w systemie komunikacji (K. W. Deutsch, N. Luhman). Legitymizacja władzy i przywództwo. Rządzenie i polityka – systemy polityczne, partie polityczne i nowe ruchy społeczne. Naród jako grupa wspólnotowa. Tożsamość narodowa. Asymilacja środowisk mniejszościowych. Integracja etniczna i konflikt etniczny. Socjologiczne pojęcie kultury. System aksjo - normatywny. Kultura zaufania. Style życia i obyczajowość. Socjologiczne aspekty żywienia człowieka. Zmiana społeczna, rozwój i idee postępu. Ewolucjonizm, modernizacja, postindustrializm, socjologiczne teorie cykli. Społeczeństwo współczesne – nowoczesność i ponowoczesność. Społecznie istotne zjawiska globalizacyjne.
--------	--

### 6. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt kształcenia	Forma oceny				
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Dyskusja
W1			x		
U1					x
K1					x
K2					x

### 7. LITERATURA

Literatura podstawowa	Giddens A., 2012 r., Socjologia, Wyd. Naukowe PWN. Sztompka P., 2012 r., Socjologia. Analiza społeczeństwa, Znak. Goodman N., 2009 r., Wstęp do socjologii, Zysk i S-ka Wydawnictwo.
Literatura uzupełniająca	Castells M., 2010 r., Społeczeństwo sieci, PWN. Eisenstadt S., 2009 r., Utopia i nowoczesność: porównawcza analiza cywilizacji, Oficyna Naukowa.

## 8. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – Liczba godzin
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem NA lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	15
	Konsultacje	
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	15
	Studiowanie literatury	10
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	10
Łączny nakład pracy studenta		50
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>2</b>

\* ostateczna liczba punktów ECTS

## 1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

### A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu	Etyka
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	I stopień (inż.)
Profil studiów	praktyczny
Forma studiów	stacjonarne
Specjalność	1. inżynieria żywności 2. żywienie człowieka z elementami dietetyki
Jednostka prowadząca kierunek studiów	Wydział Technologii i Inżynierii Chemicznej
Imię i nazwisko nauczyciela (li) i jego stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	dr Zofia Zgoda
Przedmioty wprowadzające	brak
Wymagania wstępne	brak wymagań

### B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia audytoryjne (Ć)	Ćwiczenia laboratoryjne (L)	Ćwiczenia projektowe (P)	Seminaria (S)	Zajęcia terenowe (T)	Liczba punktów ECTS*
II	15						2

## 2. EFEKTY KSZTAŁCENIA (wg KRK)

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
<b>WIEDZA</b>			
W1	Po zakończeniu przedmiotu student uzyskuje wiedzę z zakresu podstawowych pojęć, zagadnień etyki, jej głównych kierunków, szkół oraz rozwiązań w etyce normatywnej, istotnych dla rozumienia współczesnych problemów moralnych.	K_W02	P6S_WK
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>			
K1	Dostrzega oraz rozumie złożoność zjawisk i zmian zachodzących we współczesnym świecie, jest świadomy znaczenia problemów towarzyszących postępowi w nauce.	K_K02	P6S_KK P6S_KO P6S_KR
K2	Jest świadomy odpowiedzialności moralnej związanej z wykonywanym zawodem, otwarty na drugiego człowieka oraz różne sposoby argumentacji etycznej.	K_K03	P6S_KK P6S_KO P6S_KR

## 3. METODY DYDAKTYCZNE

wykład multimedialny, dyskusja

## 4. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

zaliczenie pisemne, udział w dyskusji.

## 5. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	<p>Charakterystyka miejsca etyki wśród dyscyplin filozoficznych. Etyka a moralność. Działy etyki. Podstawowe pojęcia etyczne; wartości, normy, oceny, powinności, cnoty moralne, sankcje. Historyczny przegląd stanowisk w etyce. Nurt refleksyjny etyki starożytnej. Hedonizm Epikura, psychologizm stoików. Etyka chrześcijańska średniowiecza (Św. Augustyn, Św. Tomasz). Główne stanowiska w etyce nowożytnej i współczesnej: naturalizm Th. Hobbesa, teoria zmysłu moralnego D.Hume'a, formalizm I. Kanta, utilitaryzm. Etyka protestancka i katolicka. Etyka niezależna T. Kotarbińskiego.</p> <p>Godność osoby ludzkiej jako centralna kategoria etyki. Główne kierunki etyk ekologicznych.</p> <p>Zasada czci dla życia A. Schweitzera. Prawo do wolności a odpowiedzialność człowieka. Moralne implikacje osiągnięć naukowych- problemy etyczne wynikające z zastosowań nauk chemicznych.</p> <p>Bioetyka i jej szczegółowe problemy: transplantacje, zapłodnienie pozaustrojowe, inżynieria genetyczna, eutanazja.</p>
--------	--

## 6. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt kształcenia	Forma oceny					
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Metoda przypadków	Dyskusja
W1			x			
K1			x			x
K2						x

## 7. LITERATURA

Literatura podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> <li>Ossowska M., (2019), Normy moralne Próba systematyzacji, PWN, Warszawa.</li> <li>Mac Intyre A., (2017), Krótka historia etyki, PWN, Warszawa.</li> <li>Vardy P., Grosch P., (2005) Etyka, poglądy i problemy, Zysk i s-ka, Poznań.</li> </ol>
Literatura uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> <li>Woleński J., Hartman J. (2012), (2017 pdf), Wiedza o etyce, Park Edukacja Toruń.</li> <li>Tischner J. (2012), Myślenie według wartości, Znak.</li> </ol>

## 8. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – Liczba godzin
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem NA lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	15
	Konsultacje	5
Praca własna studenta a	Przygotowanie do zajęć	10
	Studiowanie literatury	10
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	10
Łączny nakład pracy studenta		50
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>2</b>

\* ostateczna liczba punktów ECTS

**1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE****A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu	Współczesne stosunki międzynarodowe
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	I stopień (inż.)
Profil studiów	praktyczny
Forma studiów	stacjonarne
Specjalność	1. inżynieria żywności 2. żywienie człowieka z elementami dietetyki
Jednostka prowadząca kierunek studiów	Wydział Technologii i Inżynierii Chemicznej
Imię i nazwisko nauczyciela (li) i jego stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	dr hab. Marcin Skinder, dr Lidia Nowakowska
Przedmioty wprowadzające	brak
Wymagania wstępne	brak wymagań

**B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów**

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia audytoryjne (Ć)	Ćwiczenia laboratoryjne (L)	Ćwiczenia projektowe (P)	Seminaria (S)	Zajęcia terenowe (T)	Liczba punktów ECTS*
II	15						2

**2. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU**

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
<b>WIEDZA</b>			
W1	Ma podstawową wiedzę ekonomiczną, prawną i społeczną konieczną do uwzględniania w działalności inżynierskiej. Posiada wiedzę z zakresu utrzymania obiektów i urządzeń oraz w zakresie standardów i norm technicznych. Zna podstawy prawne i organizacyjne tworzenia oraz rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości i związane z tym podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz z zakresu transferu technologii.	K_W02	P6S_WK
<b>UMIĘJĘTNOŚCI</b>			
U1	Posiada umiejętność wyszukiwania, zrozumienia, analizy i wykorzystywania potrzebnych informacji pochodzących z różnych źródeł i w różnych formach właściwych dla studiowanego kierunku.	K_U13	P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>			
K1	Rozumie potrzebę doksztalcania się i podnoszenia swoich kompetencji zawodowych.	K_K07	P6S_KK P6S_KO P6S_KR
K2	Ma świadomość odpowiedzialności za wspólnie realizowane zadania związane z pracą zespołową.	K_K08	P6S_KK P6S_KO P6S_KR



### 3. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład interaktywny

### 4. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Kolokwium oraz przygotowanie projektu

### 5. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	Przedmiot i zakres międzynarodowych stosunków politycznych, gospodarczych i społecznych, struktura współczesnego świata; zależności pomiędzy światową polityką a gospodarką; Unia Europejska jako nowy model relacji międzynarodowych; współczesne wymiary globalizacji. Wymiary międzynarodowych zagrożeń oraz wyzwań po zakończeniu zimnej wojny; polityczne, gospodarcze i społeczne konsekwencje nierównego podziału światowego bogactwa; wizje rozwoju świata do roku 2050; polityka zagraniczna oraz pozycja międzynarodowa Polski po 1989 r.
--------	---

### 6. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt kształcenia	Forma oceny				
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Dyskusja
W1			x		
U1			x		
K1				x	
K1				x	

### 7. LITERATURA

Literatura podstawowa	Stosunki międzynarodowe a prawo międzynarodowe, 2014, Warszawa Ostaszewski P., Międzynarodowe stosunki polityczne, zarys wykładów, Warszawa 2010 Bokajło W., Pacześniak A. (red.), Podstawy europeistyki. Podręcznik akademicki, Wrocław 2010 Szymborski W., Międzynarodowe stosunki polityczne, Bydgoszcz 2012 Szymborski W., Integracja europejska. Wybrane problemy, Bydgoszcz 2012
Literatura uzupełniająca	Łoś-Nowak T.(red.), Stosunki międzynarodowe. Teorie – systemy – uczestnicy, Wrocław 2008 Łoś-Nowak T., Florczak A. (red.), Stosunki międzynarodowe (encyklopedia politologii), Warszawa 2010

### 8. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – Liczba godzin
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem NA lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	15
	Konsultacje	5
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	10
	Studiowanie literatury	10
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	10
Łączny nakład pracy studenta		50
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>2</b>

\* ostateczna liczba punktów ECTS

## 1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

### A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu	Organizacja, ekonomika i zarządzanie przedsiębiorstwem
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	I stopień (inż.)
Profil studiów	praktyczny
Forma studiów	stacjonarne
Specjalność	1. inżynieria żywności 2. żywienie człowieka z elementami dietetyki
Jednostka prowadząca kierunek studiów	Wydział Technologii i Inżynierii Chemicznej
Imię i nazwisko nauczyciela (li) i jego stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	dr inż. Anna Murawska
Przedmioty wprowadzające	brak
Wymagania wstępne	Podstawowa wiedza z zakresu zarządzania organizacjami, ekonomii, Finansów.

### B. Semestralny rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia audytoryjne (Ć)	Ćwiczenia laboratoryjne (L)	Ćwiczenia projektowe (P)	Seminaria (S)	Zajęcia terenowe (T)	Liczba punktów ECTS*
II	15	15					2

## 2. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
<b>WIEDZA</b>			
W1	Ma podstawową wiedzę ekonomiczną, organizacyjną i społeczną. Zna podstawy ekonomiczne i organizacyjne tworzenia form indywidualnej przedsiębiorczości, a także zarządzania ich zasobami	K_W02	P6S_WK
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>			
U1	Stosuje zasady zarządzania, organizowania, rachunkowości i dokumentowania w jednostkach gospodarczych.	K_U11	P6S_UW
U2	Posiada umiejętność wyszukiwania, zrozumienia, analizy i wykorzystywania potrzebnych informacji pochodzących z różnych źródeł i w różnych formach.	K_U13	P6S_UW
U3	Potrafi korzystać z norm, standardów inżynierskich, zasobów informacji patentowej, w celu wykorzystania ich w organizacji i zarządzaniu zasobami w przedsiębiorstwach.	K_U15	P6S_UW
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>			
K1	Jest otwarty na zachodzące zmiany i ma świadomość znaczenia dostosowania się do zmiennego otoczenia gospodarczego i rynku pracy.	K_K02	P6S_KK P6S_KO P6S_KR

K2	Ma świadomość występowania potencjalnych zagrożeń wynikających z wykonywanej działalności dla konsumentów i środowiska oraz stara się je przewidywać i minimalizować.	K_K06	P6S_KK P6S_KO P6S_KR
K3	Rozumie potrzebę doszkalania się i podnoszenia swoich kompetencji zawodowych.	K_K07	P6S_KK P6S_KO P6S_KR

### 3. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład multimedialny, ćwiczenia audytoryjne – dyskusje, praca w zespołach

### 4. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Zaliczenie wykładu w formie pisemnego testu wielokrotnego wyboru. Zaliczenie ćwiczeń na podstawie pisemnego kolokwium złożonego projektu.

### 5. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Przedsiębiorstwo – pojęcie, cele i zasady działania, formy organizacyjno-prawne, systematyka przedsiębiorstw, otoczenie i zasoby przedsiębiorstwa, proces zarządzania przedsiębiorstwem, podstawowe definicje organizacji i zarządzania.</li> <li>2. Umiejętności i cechy sprawnych i skutecznych kierowników.</li> <li>3. Zarządzanie strategiczne – definicja misji, wizji i strategii, rodzaje strategii, funkcje, proces i zasady zarządzania strategicznego.</li> <li>4. Planowanie i podejmowanie decyzji – pojęcie i rola planowania, zasady i etapy procesu planowania, modele decyzyjne, rodzaje planów w organizacji, cechy dobrego planu, definicja i istota decyzji, proces podejmowania decyzji, grupowe podejmowanie decyzji, jego wady i zalety, biznesplan.</li> <li>5. Organizacja i organizowanie – pojęcie organizacji i organizowania, etapy procesu organizowania, wymiary struktur organizacyjnych, rodzaje więzi organizacyjnych, etapy tworzenia struktury organizacyjnej, typy struktur organizacyjnych, wady i zalety struktur organizacyjnych, zarządzanie zmianami w przedsiębiorstwie.</li> <li>6. Przewodzenie i motywowanie w przedsiębiorstwie – definicja, istota i typy przywództwa, źródła władzy, role kierownicze, style kierowania, definicja i istota motywacji, rodzaje motywacji, system motywacyjny przedsiębiorstwa, instrumenty sprawnego motywowania.</li> <li>7. Kontrola w przedsiębiorstwie – istota i cele kontroli, rodzaje kontroli, controlling, audyt.</li> <li>8. Zarządzanie zasobami ludzkimi w przedsiębiorstwie – zachowanie człowieka w organizacji, modele ZZL, planowanie, rekrutacja, dobór i adaptacja pracowników, ocena efektów pracy, szkolenia, wynagrodzenie, konflikty i negocjacje.</li> <li>9. Struktura majątku i kapitałów przedsiębiorstwa.</li> <li>10. Gospodarka finansowa przedsiębiorstwa – przepływy pieniężne, rachunek przychodów, kosztów i wyniku finansowego, źródła finansowania działalności przedsiębiorstwa, rentowność przedsiębiorstwa, działalność inwestycyjna przedsiębiorstwa, bilans przedsiębiorstwa, analiza bilansu.</li> <li>11. Zarządzanie operacjami – procesy produkcyjne wyrobów i usług, zdolność produkcyjna, rozliczenie i kalkulacja kosztów produkcji podstawowej przedsiębiorstwa.</li> <li>12. Zarządzanie projektami – pojęcie i istota, fazy projektu, narzędzia zarządzania projektami.</li> <li>13. Zarządzanie jakością – pojęcie jakości, koszty jakości, kompleksowe zarządzanie jakością, kontrola jakości.</li> <li>14. Zarządzanie marketingiem – pojęcie i istota marketingu, marketing mix, decyzje marketingowe, planowanie, organizowanie i kontrola działalności marketingowej.</li> <li>15. Zespoły robocze. Różnica między grupą a zespołem, cechy skutecznych zespołów, rodzaje zespołów, tworzenie zespołów.</li> </ol>
--------	--

Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia audytoryjne polegają na utrwalaniu materiału teoretycznego poprzez trening kojarzenia i łączenia koncepcji/teorii z praktyką, analizy studium przypadku oraz prace i dyskusje w zespołach w zakresie tematów poruszanych na wykładach, a mianowicie związanych z: zasadami funkcjonowania przedsiębiorstw, planowaniem i podejmowaniem decyzji, racjonalnym działaniem, pracą w zespołach, organizowaniem przedsiębiorstwa, tworzeniem struktur organizacyjnych, zarządzaniem zasobami ludzkimi, skutecznym przewodzeniem i motywowaniem pracowników, identyfikacją zasobów przedsiębiorstw, zarządzaniem gospodarką finansową, operacjami i projektami, jakością i marketingiem.
-----------------------	---

## 6. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt kształcenia	Forma oceny		
	Zaliczenie pisemne (test)	Kolokwium	Projekt
W1	x	x	x
U1	x	x	x
U2	x	x	x
U3	x	x	x
K1		x	x
K2		x	x
K3		x	x

## 7. LITERATURA

Literatura podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> <li>Robbins S.P., DeCenzo D. A., 2002, Podstawy zarządzania, PWE, Warszawa.</li> <li>Strużycki M. (red.), 2008, Podstawy zarządzania, SGH – Oficyna Wydawnicza, Warszawa.</li> <li>Engelhardt J., (red.), 2017, Ekonomika przedsiębiorstw: praca zbiorowa, CeDeWu, Warszawa.</li> <li>Griffin R.W., 2010 r., Podstawy zarządzania organizacjami, PWN, Warszawa.</li> </ol>
Literatura uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> <li>Zalega T., 2006. Mikroekonomia, WN Wyd. Zarz. UW, Warszawa.</li> <li>Marek S., Białasiewicz M., (red.), 2011, Podstawy nauki o organizacji: przedsiębiorstwo jako organizacja gospodarcza, PWE, Warszawa.</li> </ol>

## 8. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – Liczba godzin
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem NA lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	30
	Konsultacje	5
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	5
	Studiowanie literatury	10
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	10
Łączny nakład pracy studenta		60
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>2</b>

\* ostateczna liczba punktów ECTS

## 1.

## INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

## A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu / zajęć	<b>Wychowanie fizyczne</b>
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	I stopnia (3,5 letnie, inżynierskie)
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Specjalność	1. Inżynieria żywności 2. Żywienie człowieka z elementami dietetyki
Jednostka prowadząca kierunek studiów	Wydział Technologi i Inżynierii Chemicznej
Imię i nazwisko nauczyciela (li) i jego stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	dr Andrzej Kostencki, mgr Adam Dahms, mgr Waldemar Zimniak, mgr Dariusz Gogolin., mgr Monika Wiśniewska, mgr Małgorzata Targowska, mgr Grzegorz Skiba, mgr Damian Bławat
Przedmioty wprowadzające	Brak
Wymagania wstępne	Brak przeciwwskazań zdrowotnych. Studenci rehabilitacji ruchowej – zaświadczenie od lekarza specjalisty z orzeczeniem. Studenci całkowicie zwolnieni z wychowania fizycznego – zaświadczenie od lekarza specjalisty potwierdzające całkowite zwolnienie z zajęć również w grupie rehabilitacji ruchowej. Posiadanie umiejętności pływania nie jest wymagane.

## B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia audytoryjne (Ć)	Ćwiczenia laboratoryjne (L)	Ćwiczenia projektowe (P)	Seminaria (S)	Zajęcia terenowe (T)	Liczba punktów ECTS*
III		30					0
IV		30					0

## 1.

## EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
<b>WIEDZA</b>			
W1	Zna podstawy funkcjonowania organizmu człowieka w tym układu pokarmowego i współtowarzyszących a także budowę i funkcjonowanie zmysłów. Zna rolę składników odżywczych i praktyczne zastosowanie zasad racjonalnego żywienia wraz z normami żywieniowymi z uwzględnieniem znaczenia aktywności fizycznej w utrzymywaniu dobrego stanu zdrowia człowieka.	K_W09	P6S_WG
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>			
U1	Pracuje indywidualnie i w zespole przyjmując w nim różne role i zarządza czasem.	K_U17	P6S_UO P6S_UK
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>			
K1	Ma świadomość występowania potencjalnych zagrożeń wynikających z wykonywanej działalności dla konsumentów i środowiska oraz stara się je przewidywać i minimalizować	K_K06	P6S_KK P6S_KO P6S_KR

### 3. METODY DYDAKTYCZNE

Zajęcia z wychowania fizycznego realizowane są w formie zajęć praktycznych i teoretycznych. Zajęcia praktyczne: pokaz, ćwiczenie przedmiotowe, instruktaż.  
Zajęcia teoretyczne: pogadanka, opis, dyskusja, referat, prezentacja.

### 2. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

1. Zarówno Semestr III i IV kończą się zaliczeniem z oceną. Zaliczeniem przedmiotu jest aktywne uczestnictwo w zajęciach, wykonanie testu sprawności ogólnej „Eurofit” (październik-maj), sprawdzianów technicznych wybranych form ruchu, obecność na zajęciach jest obowiązkowa a każda nieobecność musi być odrobiona.
2. Student grupy rehabilitacyjnej uczestniczy w zajęciach zgodnie z regulaminem studiów, w czasie III semestru zalicza test związany z dyscyplinami Zimowych Igrzysk Olimpijskich, a w IV semestrze z dyscyplinami Letnich Igrzysk Olimpijskich. Wykonuje w każdym semestrze próby sprawnościowe dostosowane do swoich możliwości ruchowych.
3. Student całkowicie zwolniony z zajęć wychowania fizycznego uczestniczy w zajęciach zgodnie z regulaminem studiów. Wykonuje pracę związaną z kulturą fizyczną, turystyką, rekreacją i sportem oraz odpowiada na zagadnienia z nim związane, uczestniczy w wybranych jednostkach zajęć uzgodnionych z prowadzącym.

### 5. TREŚCI PROGRAMOWE

Semestr III	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Każdy student bez względu na formę zajęć ( nie dotyczy zajęć z rehabilitacji ruchowej i zwolnień całkowitych) wykonuje w miesiącu października wybrane próby z testu Eurofit</li><li><u>2. Forma zajęć: zajęcia ogólnego rozwoju z elementami aerobiku.</u> Technika podstawowych kroków aerobikowych: step touch, step out, heel back, knee up, V-step, A-step, Grape Winda, Double step touch. . Zajęcia z piłkami (Body Ball) oraz z hantlami. Mobility.</li><li><u>3. Forma zajęć :zajęcia ogólnego rozwoju z elementami lekkiej atletyki</u> Podstawowe przepisy i zasady sędziowania. Elementy techniki: nauka podstawowych konkurencji lekkoatletycznych- biegi (nauka startu niskiego, wysokiego, technika kroku biegowego), skoki (w dal, wwyż, trójskok, mierzenie rozbiegu), rzuty (dysk, oszczep, pchnięcie kulą).</li><li><u>4. Forma zajęć: zajęcia ogólnego rozwoju z elementami jeździectwa</u> Podstawowe przepisy i zasady sędziowania w skokach i ujeżdżeniu. Nauka przygotowania jeźdźca i konia do zajęć. Nauka wsiadania z podłoża, za pomocą przyborów. Nauka dosiadu i angażowania (w jeździe na wprost, po łukach, po zatrzymaniu). Nauka jazdy klusie ćwiczebnym.</li><li><u>5. Forma zajęć: zajęcia ogólnego rozwoju z elementami tenisa stołowego</u> Podstawowe przepisy i zasady sędziowania. Elementy techniki: ćwiczenia oswajające z piłką i raketką tenisową, operowanie piłką, podbijanie, odbijanie rotując w miejscu, marszu, truchcie. Nauka i doskonalenie odbicia piłki z forhendu, bekhendu. Nauka serwisu z forhendu i bekhendu.</li><li><u>6. Forma zajęć: zajęcia ogólnego rozwoju z elementami koszykówki.</u> Podstawowe przepisy i zasady sędziowania. Elementy techniki: poruszanie się po boisku bez i z piłką, nauka podań i chwytów piłki, nauka kozłowania, nauka rzutów do kosza, nauka rzutu z dwutaktu.</li><li><u>7. Forma zajęć: zajęcia ogólnego rozwoju z elementami piłki siatkowej.</u> Podstawowe przepisy i zasady sędziowania. Elementy techniki: nauka postawy siatkarskiej i sposoby poruszania się po boisku, nauka odbicia piłki sposobem obręcz górnym i dolnym, nauka zagrywki (tenisowa, dolna) i przyjęcia piłki.</li><li><u>8. Forma zajęć: zajęcia ogólnego rozwoju z elementami piłki nożnej.</u> Podstawowe przepisy i zasady sędziowania. Elementy techniki: nauka poruszania się bez piłki (starty, skoki, wieloskoki, zmiana tempa i kierunku), ćwiczenia oswajające z piłką w tym głównie: prowadzenie i przyjęcie piłki, drybling, wślizg, odbieranie piłki przeciwnikowi, żonglerka, nauka uderzenia piłki wewnętrzną częścią stopy.</li><li><u>9. Forma zajęć: zajęcia ogólnego rozwoju z elementami pływania.</u> Podstawowe przepisy i zasady sędziowania.</li></ol>
-------------	--

Semestr IV

Ćwiczenia oswajające z wodą (równowaga ciała, ćw. oddechowe), nauka i technika pływania stylem grzbietowym (praca nóg i ramion na łądzie i w wodzie z deską i samodzielnie, ćwiczenia w nauczaniu nawrotu zwykłego, nauczanie startu z wody).

10. Forma zajęć : zajęcia ogólnego rozwoju z elem. Nordic Walking

Nauka doboru odpowiedniego kija NW, nauka marszu na poziomie podstawowym , zdrowotnym oraz poziomie II fitness.

11. Forma zajęć: zajęcia ogólnego rozwoju z elementami rehabilitacji ruchowej.

Zajęcia porządkowo- organizacyjne z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa ćwiczeń oraz stosowania przyborów i przyrządów na siłowni. Nauka ćwiczeń na różne schorzenia: wady postawy, urazy kończyn górnych i dolnych, schorzeń układu krążenia, chorób reumatycznych (w okresie przewlekłym), chorób obwodowego układu nerwowego.

12. Zajęcia teoretyczno-praktyczne dla studentów z całkowitym zwolnieniem lekarskim

Znaczenie terminologii dotyczącej turystyki, rekreacji i sportu. Charakterystyka wybranych dyscyplin sportowych (gry zespołowe i inne- znaczenie techniki i taktyki). Zasady organizacji, systemy rozgrywek i udział w imprezach sportowo-rekreacyjnych. Znaczenie wychowania fizycznego, turystyki i rekreacji w życiu człowieka. „Eurofit” analiza wysiłku fizycznego (tętno-sposoby i zasady pomiaru). Środki odnowy biologicznej jako integralna część treningu sportowego. Wiedza z zakresu aktualnej literatury sportowej (wydarzenia, imprezy sportowe).

1. Każdy student bez względu na formę zajęć (nie dotyczy zajęć z rehabilitacji ruchowej i zwolnień całkowitych) wykonuje w miesiącu maju wybrane próby z testu Eurofit

2. Forma zajęć: zajęcia ogólnego rozwoju z elementami aerobiku.

Doskonalenie poznanych kroków i podskoków w aerobik na piłkach gimnastycznych., Body Ball, Trening funkcjonalny : Tabata

3. Forma zajęć: zajęcia ogólnego rozwoju z elementami lekkiej atletyki

Doskonalenie techniki poznanych konkurencji lekkoatletycznych. Rozwijanie wytrzymałości biegowej, poznanie przepisów lekkoatletycznych. Biegi sztafetowe (technika przekazywania pałeczki).

4. Forma zajęć: zajęcia ogólnego rozwoju z elementami jeździectwa

Doskonalenie dosiadów i jazdy na wprost, po łukach, serpentynach, itp. Nauka zagalopowania na prawą i lewą nogę. Nauka pokonywania przeszkód w parkurze (przeszkody pojedyncze, wysokie i schodkowe) oraz w terenie (leżące kłody, zwisające gałęzie, korzenie).

5. Forma zajęć: zajęcia ogólnego rozwoju z elementami tenisa stołowego

Doskonalenie forhendu i bekhendu ze zmianą uderzeń. Nauka odbić top spinowych, blokowanie piłek, gry lobami, gra defensywna. Taktyka gry przy własnym serwisie i odbiorze.

6. Forma zajęć: zajęcia ogólnego rozwoju z elementami koszykówki.

Doskonalenie poznanych elementów techniki: podania, chwyt, kozłowanie i rzuty do kosza. Poruszanie się po boisku w obronie. Pivot po zatrzymaniu, rodzaje zasłon, nauka zastawienia i zbiórki z tablicy. Elementy taktyki. Rodzaje ataku: gra w przewodzie i gra 1:1.

7. Forma zajęć: zajęcia ogólnego rozwoju z elementami piłki siatkowej.

Elementy techniki: doskonalenie poznanych elementów technicznych w piłce siatkowej, nauka przyjęcia (odbicia) piłki o zachwianej równowadze, nauka wystawienia sposobem obręcz górnym i dolnym w przód, tył, na skrzydło lewe i prawe, nauka ataku (kiwnięcie, plasowanie, zbiecie dynamiczne) oraz bloku (pojedynczy, podwójny).

8. Forma zajęć: zajęcia ogólnego rozwoju z elementami piłki nożnej.

Doskonalenie poznanych elementów technicznych: prowadzenie i przyjęcie piłki, itp. Nauka uderzenia wewnętrznym, prostym i zewnętrznym podbiciem. Uderzenia sytuacyjne: kolanem, podudziem, udem, piersią, barkiem itp. Nauka przyjęcia i uderzenia piłki głową.

9. Forma zajęć: zajęcia ogólnego rozwoju z elementami pływania.

Ćwiczenia oswajające ze środowiskiem wodnym ( znaczenie wyporności i oporu wody). Doskonalenie pływania stylem grzbietowym, doskonalenie startów i nawrotów, nauka pływania stylem klasycznym, dowolnym (nauka ruchów ramion na łądzie i w wodzie). Nauka i doskonalenie startów: z wody, z odbicia od ściany, ze słupka startowego. Nauka i doskonalenie nawrotów: krytych, odkrytych.

10. Forma zajęć : Zajęcia ogólnego rozwoju z elem. Nordic Walking

Doskonalenie marszu techniką fitnessową oraz sportową .

	<p>11. <u>Forma zajęć: zajęcia ogólnego rozwoju z elementami rehabilitacji ruchowej.</u>          Doskonalenie ćwiczeń na różne schorzenia: wady postawy, urazy kończyn górnych i dolnych, schorzeń układu krążenia, chorób reumatycznych (w okresie przewlekłym), chorób obwodowego układu nerwowego.</p> <p>12. <u>Zajęcia teoretyczno-praktyczne dla studentów z całkowitym zwolnieniem lekarskim</u>          Znaczenie terminologii dotyczącej turystyki, rekreacji i sportu. Charakterystyka wybranych dyscyplin sportowych (gry zespołowe i inne- znaczenie techniki i taktyki). Zasady organizacji, systemy rozgrywek i udział w imprezach sportowo-rekreacyjnych. Znaczenie wychowania fizycznego, turystyki i rekreacji w życiu człowieka. „Eurofit” analiza wysiłku fizycznego (tętno-sposoby i zasady pomiaru). Środki odnowy biologicznej jako integralna część treningu sportowego. Wiedza z zakresu aktualnej literatury sportowej (wydarzenia, imprezy sportowe).</p>
--	---

#### 4. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt kształcenia	Forma oceny				
	Test	Referat	Obserwacja	Sprawdziany sprawności	
				ogólnej	specjalnej.
W1	x	x	x		
U1			x		
K1			x		

#### 7. LITERATURA

Literatura podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> <li>Bartkowiak E. 1997. Pływanie. Centralny Ośrodek Sportu. Warszawa.</li> <li>Dudziński Tadeusz. 2004. Nauczanie podstaw techniki i taktyki koszykówki – przewodnik do zajęć z koszykówki ze studentami kierunku nauczycielskiego. AWF Poznań.</li> <li>Grządziel G., Szade D. 2006. Piłka siatkowa. Technika, taktyka i elementy mini siatkówki. AWF Katowice. Katowice.</li> <li>Hoffman K. Systematyka ćwiczeń w nauczaniu lekkiej atletyki.</li> <li>Talaga J. 2006. ABC Młodego piłkarza Nauczanie techniki. Wydawnictwo Zysk i s-ka. Poznań.</li> <li>Dega W., Malinowska K. 1993. Rehabilitacja Medyczna — PZWL Warszawa</li> <li>L.Kuba, M.Paruzel-Dyja 2013r. Fitness-Nowoczesne Formy Gimnastyczne ,Podstawy teoretyczne AWF Katowice</li> </ol>
Literatura uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> <li>Gallagher- Mundy Chrissie. 2007. Ćwiczenia z piłkami. Świat książki.</li> <li>Grykan J. 2007. Integralny tenis stołowy. Kraków.</li> <li>Kaczyński A. 2001. Atlas gimnastycznych ćwiczeń siłowych. Wrocław.</li> <li>Kłoczek T., Szczepanik M. 2003. Siatkówka na lekcji wychowania fizycznego. COS. Warszawa</li> <li>Laughlin T. 2007. Pływanie dla każdego. Buk Rower.</li> <li>Ljach W. 2007. Koszykówka – podręczniki dla studentów AWF. Część I i II. AWF. Kraków.</li> <li>Museler W. 2012. Nauka jazdy konnej. Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne</li> <li>Korekcja wad postawy- Maria Kutzner – Kozińska AWF</li> </ol>

#### 8. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – Liczba godzin (podano przykładowe)
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem NA lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	60
	Konsultacje	5
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	4
	Studiowanie literatury	1



	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	5
Łączny nakład pracy studenta		75
<b>Liczba punktów ECTS</b>		0

ostateczna liczba punktów ECTS

## 1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

### A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu	Język angielski
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	I stopień (inż.)
Profil studiów	praktyczny
Forma studiów	stacjonarne
Specjalność	1. inżynieria żywności 2. żywienie człowieka z elementami dietetyki
Jednostka prowadząca kierunek studiów	Wydział Technologii i Inżynierii Chemicznej
Imię i nazwisko nauczyciela (li) i jego stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	mgr KarolinaSzczepaniak-Grzyb
Przedmioty wprowadzające	język angielski
Wymagania wstępne	Znajomość języka obcego na poziomie A2/B1

### B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia audytorjne (Ć)	Ćwiczenia laboratoryjne (L)	Ćwiczenia projektowe (P)	Seminaria (S)	Zajęcia terenowe (T)	Liczba punktów ECTS*
III			30				2
IV			30				2
V			30				2
VI			30				2

## 2. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
<b>UMIĘJĘTNOŚCI</b>			
U1	Precyzyjnie porozumiewa się w formie werbalnej, pisemnej i graficznej w środowisku zawodowym w zakresie dotyczącym technologii żywności, także w języku obcym na poziomie B2.	K_U02	P6S_UK P6S_UU
U2	Ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla kierunku studiów technologia żywności i żywienia człowieka, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	K_U14	P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU

## 3. METODY DYDAKTYCZNE

Ćwiczenia laboratoryjne: prezentacje, praca z podręcznikiem i materiałami oryginalnymi, tłumaczenia, konwersacje.

## 4. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Udział w ćwiczeniach, kolokwia, wypowiedzi pisemne i ustne, prezentacja, gry dydaktyczne (do

## 5. TREŚCI PROGRAMOWE

Ćwiczenia laboratoryjne	<p>Powtórzenie struktur leksykalno –gramatycznych języka angielskiego na poziomie B1</p> <p>Poszerzenie struktur leksykalno –gramatycznych języka angielskiego do poziomu B2 w następujących zakresach tematycznych:</p> <p>praca: CV, list motywacyjny, rozmowa kwalifikacyjna, życie zawodowe; inżynieria chemiczna; techniki laboratoryjne; reakcje chemiczne; atomy i cząsteczki; enzymy; węglowodany, białka i tłuszcze w diecie; witaminy i składniki mineralne; konserwowanie żywności; podstawowe produkty spożywcze; mikrobiologia żywności; surowce roślinne i zwierzęce; urządzenia technologiczne, aparatura badawcza; toksykologia żywności; żywienie człowieka</p>
-------------------------	--

## 6. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt kształcenia	Forma oceny			
	Wypowiedź ustna	Wypowiedź pisemna	Kolokwium	Prezentacja
U1	x	x	x	
U2	x	x	x	x

## 7. LITERATURA

Literatura podstawowa	<p>Charmas, M., 2008. English for Students of Chemistry. Maria Curie-Skłodowska University Press Lublin</p> <p>Glendinning, E., Lansford, L., Pohl, A., 2017. Oxford English for careers : technology for engineering and applied sciences. Oxford University Press</p>
Literatura uzupełniająca	<p>Kean, E., Middlecamp, C. 1986. The Success Manual for General Chemistry. Random House</p> <p>Korzeniowska, A., 1998. Successful Polish-English Translation. PWN. Warszawa</p> <p>Semieniuk, B., Maludzińska, G., 2003. Słownik Chemiczny Polsko-Angielski, Angielsko-Polski, WNT, Warszawa</p>

## 8. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – Liczba godzin
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem NA lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	120
	Konsultacje	20
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	30
	Studiowanie literatury	15
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	25
Łączny nakład pracy studenta		210
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>8</b>

\* ostateczna liczba punktów ECTS

## 9. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

### A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu	Język niemiecki
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	I stopień (inż.)
Profil studiów	praktyczny
Forma studiów	stacjonarne
Specjalność	3. inżynieria żywności 4. żywienie człowieka z elementami dietetyki
Jednostka prowadząca kierunek studiów	Wydział Technologii i Inżynierii Chemicznej
Imię i nazwisko nauczyciela (li) i jego stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	mgr Małgorzata Tutka
Przedmioty wprowadzające	język niemiecki
Wymagania wstępne	Znajomość języka obcego na poziomie A2/B1

### B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia audytoryjne (Ć)	Ćwiczenia laboratoryjne (L)	Ćwiczenia projektowe (P)	Seminaria (S)	Zajęcia terenowe (T)	Liczba punktów ECTS*
III			30				2
IV			30				2
V			30				2
VI			30				2

## 10.EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>			
U1	Precyzyjnie porozumiewa się w formie werbalnej, pisemnej i graficznej w środowisku zawodowym w zakresie dotyczącym technologii żywności, także w języku obcym na poziomie B2.	K_U02	P6S_UK P6S_UU
U2	Ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla kierunku studiów technologia żywności i żywienia człowieka, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	K_U14	P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU

## 11.METODY DYDAKTYCZNE

Ćwiczenia laboratoryjne: prezentacje, praca z podręcznikiem i materiałami oryginalnymi, tłumaczenia, konwersacje.

## 12.FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Udział w ćwiczeniach, kolokwia, wypowiedzi pisemne i ustne, prezentacja, gry dydaktyczne (do

## 13.TREŚCI PROGRAMOWE

Ćwiczenia laboratoryjne	<p>Powtórzenie struktur leksykalno –gramatycznych języka niemieckiego na poziomie B1</p> <p>Poszerzenie struktur leksykalno –gramatycznych języka niemieckiego do poziomu B2 w następujących zakresach tematycznych:</p> <p>praca: CV, list motywacyjny, rozmowa kwalifikacyjna, życie zawodowe; inżynieria chemiczna; techniki laboratoryjne; reakcje chemiczne; atomy i cząsteczki; enzymy; węglowodany, białka i tłuszcze w diecie; witaminy i składniki mineralne; konserwowanie żywności; podstawowe produkty spożywcze; mikrobiologia żywności; surowce roślinne i zwierzęce; urządzenia technologiczne, aparatura badawcza; toksykologia żywności; żywienie człowieka</p>
-------------------------	--

#### 14.METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZSTUDENTA

Efekt kształcenia	Forma oceny			
	Wypowiedź ustna	Wypowiedź pisemna	Kolokwium	Prezentacja
U1	x	x	x	
U2	x	x	x	x

#### 15.LITERATURA

Literatura podstawowa	<p>Conlin, C., 2003.Unternehmen Deutsch, Neubearbeitung, Lehrbuch und Arbeitsbuch. Poznan. Wydawnictwo LektorKlett</p> <p>Lemcke, Ch., Rohman, L., Scherling, T., 2004. Berliner Platz 3, Zertifikatsband. Langenscheidt</p> <p>Natur und Technik Chemie,1999. Cornelsen, Berlin</p> <p>Chemie fuer Realschulen, 1992. Cornelsen, Berlin</p>
Literatura uzupełniająca	<p>Stojek, E., 2001.Texte zur Wahl für Studenten der Fachbereiche Architektur und Bauingenieurwesen. Politechnika Krakowska</p> <p>Targosz,E., 2005. Angst vor Fachtexten?- das kann nicht leichter sein! Texte zur Wahl und Übungen für Deutsch als Fremdsprache. Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych. Politechnika Krakowska.</p>

#### 16.NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – Liczba godzin
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem NA lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	120
	Konsultacje	20
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	30
	Studiowanie literatury	15
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	25
Łączny nakład pracy studenta		210
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>8</b>

\* ostateczna liczba punktów ECTS

**17. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE****A. Podstawowe dane**

Nazwa przedmiotu	Język rosyjski
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	I stopień (inż.)
Profil studiów	praktyczny
Forma studiów	stacjonarne
Specjalność	5. inżynieria żywności 6. żywienie człowieka z elementami dietetyki
Jednostka prowadząca kierunek studiów	Wydział Technologii i Inżynierii Chemicznej
Imię i nazwisko nauczyciela (li) i jego stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	mgr Zofia Heliasz
Przedmioty wprowadzające	język rosyjski
Wymagania wstępne	Znajomość języka obcego na poziomie A2/B1

**B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów**

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia audytoryjne (Ć)	Ćwiczenia laboratoryjne (L)	Ćwiczenia projektowe (P)	Seminaria (S)	Zajęcia terenowe (T)	Liczba punktów ECTS*
III			30				2
IV			30				2
V			30				2
VI			30				2

**18. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU**

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
<b>UMIĘTNOŚCI</b>			
U1	Precyzyjnie porozumiewa się w formie werbalnej, pisemnej i graficznej w środowisku zawodowym w zakresie dotyczącym technologii żywności, także w języku obcym na poziomie B2.	K_U02	P6S_UK P6S_UU
U2	Ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla kierunku studiów technologia żywności i żywienia człowieka, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	K_U14	P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU

**19. METODY DYDAKTYCZNE**

Ćwiczenia laboratoryjne: prezentacje, praca z podręcznikiem i materiałami oryginalnymi, tłumaczenia, konwersacje.

**20. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU**

Udział w ćwiczeniach, kolokwia, wypowiedzi pisemne i ustne, prezentacja, gry dydaktyczne (do

**21. TREŚCI PROGRAMOWE**

Ćwiczenia laboratoryjne	<p>Powtórzenie struktur leksykalno –gramatycznych języka rosyjskiego na poziomie B1</p> <p>Poszerzenie struktur leksykalno –gramatycznych języka rosyjskiego do poziomu B2 w następujących zakresach tematycznych:</p> <p>praca: CV, list motywacyjny, rozmowa kwalifikacyjna, życie zawodowe; inżynieria chemiczna; techniki laboratoryjne; reakcje chemiczne; atomy i cząsteczki; enzymy; węglowodany, białka i tłuszcze w diecie; witaminy i składniki mineralne; konserwowanie żywności; podstawowe produkty spożywcze; mikrobiologia żywności; surowce roślinne i zwierzęce; urządzenia technologiczne, aparatura badawcza; toksykologia żywności; żywienie człowieka</p>
-------------------------	--

## 22.METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZSTUDENTA

Efekt kształcenia	Forma oceny			
	Wypowiedź ustna	Wypowiedź pisemna	Kolokwium	Prezentacja
U1	x	x	x	
U2	x	x	x	x

## 23.LITERATURA

Literatura podstawowa	<p>Pado, A., 2006. Start.Ru Język Rosyjski dla Średniozaawansowanych. Wydawnictwa szkolne i pedagogiczne</p> <p>Machnac, A., 2011. Iz Pierwych Ust- russkij jazyk dla sriedniewo urownia. Wydawnictwo Kram</p>
Literatura uzupełniająca	<p>Chwatow S., Chajczuk R., 2000. Russkij Jazyk w Biznesie. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne</p> <p>Gołubiewa A., Kowalska N., 2000. Russkij Jazyk Siewodnia-dla uczniów studentów i przedsiębiorców. Wydawnictwo Edukacyjne Agmen</p> <p>Rodimkina A., Landsman N., 2005. Rosja- Dzień Dzisiejszy- teksty i ćwiczenia. Wydawnictwo REA s.j.</p>

## 24.NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – Liczba godzin
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem NA lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	120
	Konsultacje	20
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	30
	Studiowanie literatury	15
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	25
Łączny nakład pracy studenta		210
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>8</b>

\* ostateczna liczba punktów ECTS

## 1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

### A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu	Technologie informacyjne
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	I stopień (inż.)
Profil studiów	praktyczny
Forma studiów	stacjonarne
Specjalność	1. inżynieria żywności 2. żywienie człowieka z elementami dietetyki
Jednostka prowadząca kierunek studiów	Wydział Technologii i Inżynierii Chemicznej
Imię i nazwisko nauczyciela (li) i jego stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	dr Jacek Siódmiak, dr Alina Semrau - Giłka
Przedmioty wprowadzające	brak
Wymagania wstępne	Podstawowe umiejętności pracy z komputerem i znajomość podstaw informatyki

### B. Semestralny rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia audytoryjne (Ć)	Ćwiczenia laboratoryjne (L)	Ćwiczenia projektowe (P)	Seminaria (S)	Zajęcia terenowe (T)	Liczba punktów ECTS*
I	15		15				3

## 2. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
<b>WIEDZA</b>			
W1	Ma ogólną wiedzę o charakterze aplikacyjnym w zakresie: nauk matematyczno – fizycznych, nauk technicznych, biologicznych i chemicznych dostosowaną do kierunku.	K_W01	P6S_WG
W2	Zna praktyczne zastosowanie technik i narzędzi informatycznych oraz zasad grafiki inżynierskiej niezbędnych do przygotowania tekstu, arkusza kalkulacyjnego i prezentacji pomocnych przy opracowywaniu złożonych zadań obliczeniowych i projektowych.	K_W14	P6S_WG P6S_WK
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>			
U1	Potrafi posługiwać się techniką komputerową w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji, obliczeń statystycznych i grafiki komputerowej.	K_U01	P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
U2	Precyzyjnie porozumiewa się w formie werbalnej, pisemnej i graficznej w środowisku zawodowymw zakresie dotyczącym technologii żywności, także w języku obcym na poziomie B2.	K_U02	P6S_UK P6S_UU



KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Jest otwarty na zachodzące zmiany i ma świadomość znaczenia dostosowania się do zmiennego otoczenia gospodarczego i rynku pracy.	K_K02	P6S_KK P6S_KO P6S_KR
K2	Przestrzega zasad etyki przy zbieraniu i opisywaniu danych.	P6S_KK P6S_KO P6S_KR	
K3	Rozumie potrzebę doksztalcania się i podnoszenia swoich kompetencji zawodowych.	P6S_KK P6S_KO P6S_KR	
K4	Ma świadomość odpowiedzialności za wspólnie realizowane zadania związane z pracą zespołową.	P6S_KK P6S_KO P6S_KR	

### 3. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład multimedialny oraz ćwiczenia laboratoryjne w laboratorium komputerowym.

### 4. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Zaliczenie wykładu na podstawie wyników testu z tematyki wykładów, w przypadku ćwiczeń laboratoryjnych przewiduje się sprawdziany i/lub przygotowanie projektów na komputerze.

### 5. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	Pojęcie technologii informacyjnych. Rola i miejsce informatyki we współczesnej cywilizacji. Pojęcie algorytmu i algorytmizacja problemów. Budowa i działanie komputera. Historia i przegląd systemów operacyjnych (płatnych i bezpłatnych). Przegląd pakietów biurowych (płatnych i bezpłatnych). Grafika komputerowa (formaty plików graficznych). Podstawy języka HTML. Tworzenie stron www. Bezpieczeństwo i szyfrowanie danych. Podpis elektroniczny. Budowa i działanie sieci komputerowych. Historia Internetu. Budowa baz danych. Przegląd światowych baz danych. Netykieta.
Ćwiczenia laboratoryjne	Program MS Office Word: formatowanie tekstów, znaki techniczne, tabele, równania, grafika w tekście, korespondencja seryjna. Program MS Office Excel: obliczenia w arkuszu kalkulacyjnym, scenariusze decyzyjne, zabezpieczenie arkusza, wykresy (linie trendu), optymalizacja, przekształcanie wzorów w obliczeniach inżynierskich, tabele przestawne oraz inne mechanizmy arkusza.

### 6. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt kształcenia	Forma oceny		
	Zaliczenie pisemne (test)	Kolokwium	Projekt
W1	x	x	x
W2	x	x	x
U1	x	x	x
U2	x	x	x
K1	x	x	x
K2	x	x	x
K3	x	x	x
K4			x

### 7. LITERATURA

Literatura podstawowa	Jaronicki A., 2010 r., ABC MS Office 2010 PL, Helion, Gliwice. Zimek R., Oberlan Ł., 2004 r., ABC grafiki komputerowej, Helion, Gliwice. Diller A., 2001 r., LaTeX. Wiersz po wierszu, Helion, Gliwice. Pelikant A., 2009 r., Bazy danych. Pierwsze starcie, Helion, Gliwice. Lemay L., 2004 r., HTML i XHTML dla każdego, Helion, Gliwice. Karbowski M., 2007 r., Podstawy kryptografii, Helion, Gliwice. Dąbrowski W., Kowalczyk P., 2003 r., Podpis elektroniczny, (Mikom, Warszawa. Krysiak K., 2005 r., Sieci komputerowe. Kompendium, Helion, Gliwice.
-----------------------	---

Literatura uzupełniająca	Mendrala D., Szeliga M., 2009 r., Windows 7 PL”, Helion, Gliwice. MacDonald M., 2007 r., Excel 2007 PL. Nieoficjalny podręcznik, Helion, Gliwice. Kowalczyk G., 2007 r., Word 2007 PL. Kurs, Helion, Gliwice. Tanenbaum A. S., 2010 r., Systemy operacyjne, Helion, Gliwice. Sokół R., 2007 r., Tworzenie stron WWW. Kurs, Helion, Gliwice. Szereg publikacji elektronicznych (skrypty, poradniki, kursy) niewydanych w formie papierowej.
--------------------------	---

## 8. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – Liczba godzin
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem NA lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	30
	Konsultacje	10
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	20
	Studiowanie literatury	15
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	15
Łączny nakład pracy studenta		90
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>3</b>

\* ostateczna liczba punktów ECTS

## 1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

### A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu	Informatyka inżynierska
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	I stopień (inż.)
Profil studiów	praktyczny
Forma studiów	stacjonarne
Specjalność	1. inżynieria żywności 2. żywienie człowieka z elementami dietetyki
Jednostka prowadząca kierunek studiów	Wydział Technologii i Inżynierii Chemicznej
Imię i nazwisko nauczyciela (li) i jego stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	dr inż. Krzysztof Lewandowski
Przedmioty wprowadzające	
Wymagania wstępne	Podstawowe wiadomości z matematyki. Wiedza i umiejętności z zakresu podstaw informatyki

### B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia audytoryjne (Ć)	Ćwiczenia laboratoryjne (L)	Ćwiczenia projektowe (P)	Seminaria (S)	Zajęcia terenowe (T)	Liczba punktów ECTS*
I			30				2

## 2. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
<b>WIEDZA</b>			
W1	Zna praktyczne zastosowanie technik i narzędzi informatycznych oraz zasad grafiki inżynierskiej niezbędnych do przygotowania tekstu, arkusza kalkulacyjnego i prezentacji pomocnych przy opracowywaniu złożonych zadań obliczeniowych i projektowych.	K_W14	P6S_WG P6S_WK
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>			
U1	Potrafi posługiwać się techniką komputerową w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji, obliczeń statystycznych i grafiki komputerowej.	K_U01	P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
U2	Sporządza raporty techniczne m.in. utrzymania urządzeń i systemów technicznych, raporty laboratoryjne oraz notatki służbowe, a także przygotowuje i przedstawia prezentację medialną na zadany temat wykorzystując podstawowe technologie informatyczne. Potrafi przy formułowaniu i rozwiązywaniu zadań inżynierskich integrować wiedzę z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka.	K_U03	P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU

KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Rozumie potrzebę dokształcania się i podnoszenia swoich kompetencji zawodowych działań inżynierskich w obszarze technologii żywności.	K_K04	P6S_KK P6S_KO P6S_KR

### 3. METODY DYDAKTYCZNE

Pokaz multimedialny. Ćwiczenia obliczeniowe z elementami projektowania na stanowiskach komputerowych.

### 4. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Kolokwium praktyczne przy komputerze (rozwiązanie zadań z wykorzystaniem programów komputerowych), projekt.

### 5. TREŚCI PROGRAMOWE

Ćwiczenia laboratoryjne	Rozwiązywanie zagadnień obliczeniowych i projektowych z wykorzystaniem narzędzi programistycznych z zakresu technologii żywności. Opracowywanie wyników doświadczeń. Tworzenie dokumentacji technicznej. Podstawy obliczeń statystycznych. Elementy rysunku technicznego i grafiki inżynierskiej w wykorzystywane w technologii żywności. Wizualizacja wyników badań. Tworzenie profesjonalnych prezentacji naukowych.
-------------------------	--

### 6. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt kształcenia	Forma oceny		
	Kolokwium	Projekt	...
W1	x		
U1	x	x	
U2	x	x	
K1		x	

### 7. LITERATURA

Literatura podstawowa	Gajewski R., Jaczewski M., 2014, PTC Mathcad Prime 3.0. Obliczenia i programowanie. PWN Warszawa Krzyżanowski P., 2012, Obliczenia inżynierskie i naukowe. PWN Warszawa. Gonet M., 2011, Excel w obliczeniach naukowych i technicznych. Wydanie II. Helion Gliwice Pikoń A., 2015, AutoCAD 2014 PL. Helion Gliwice
Literatura uzupełniająca	Pietraszek J., 2008 r, Mathcad ćwiczenia. Wydanie II. Helion Gliwice Motyka R., Rasała D., 2012, Mathcad. Od obliczeń do programowania. Helion Gliwice Carlberg C., 2012 r., Analiza statystyczna. Microsoft Excel 2010 PL. Helion Gliwice Rogulski M., 2013, Autocad dla studentów. Witkom

### 8. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – Liczba godzin
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem NA lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	30
	Konsultacje	5
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	10
	Studiowanie literatury	10
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	5
Łączny nakład pracy studenta		60
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>2</b>

\* ostateczna liczba punktów ECTS

## 1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

### A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu	Ochrona własności intelektualnej
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	I stopień (inż.)
Profil studiów	praktyczny
Forma studiów	stacjonarne
Specjalność	1. inżynieria żywności 2. żywienie człowieka z elementami dietetyki
Jednostka prowadząca kierunek studiów	Wydział Technologii i Inżynierii Chemicznej
Imię i nazwisko nauczyciela (li) i jego stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	dr inż. Joanna Szulc
Przedmioty wprowadzające	Ogólna technologia żywności
Wymagania wstępne	brak wymagań

### B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia audytoryjne (Ć)	Ćwiczenia laboratoryjne (L)	Ćwiczenia projektowe (P)	Seminaria (S)	Zajęcia terenowe (T)	Liczba punktów ECTS*
IV	15						1

## 2. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów kształcenia	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia	Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru
<b>WIEDZA</b>			
W1	Ma ogólną wiedzę o charakterze aplikacyjnym w zakresie: nauk matematyczno – fizycznych, nauk technicznych, biologicznych i chemicznych dostosowaną do kierunku.	K_W01	P6S_WG
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>			
U1	Potrafi korzystać z norm, zasobów informacji patentowej przy rozwiązywaniu zadań inżynierskich oraz sporządzaniu raportów.	K_U15	P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>			
K1	Jest świadomy odpowiedzialności etycznej i społecznej związanej z wykonywaniem zawodu inżyniera technologa żywności, w szczególności w działalności wynalazczej (intelektualnej).	K_K03	P6S_KK P6S_KO P6S_KR
K2	Przestrzega zasad etyki przy zbieraniu i opisywaniu danych, m.in. przy sprawozdaniu o stanie techniki do oceny zdolności patentowej wynalazku.	K_K05	P6S_KK P6S_KO P6S_KR
K3	Rozumie potrzebę dokończenia się i bycia zorientowanym w tematyce innowacyjnej dotyczącej wykonywanego zawodu.	K_K07	P6S_KK P6S_KO P6S_KR

## 3. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład multimedialny z pokazem i dyskusją.
--

#### 4. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Złożenie referatu.

#### 5. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	Omówienie znaczenia ochrony własności intelektualnej w prawie międzynarodowym, europejskim i krajowym. Układy międzynarodowe i konwencje europejskie w zakresie własności przemysłowej. Wybrane zagadnienia z zakresu ochrony własności przemysłowej w Polsce. Podstawowe zasady systemu patentowego. Podstawowe zasady sporządzania opisu patentowego. Wprowadzenie do wyszukiwania w patentowych bazach danych. Zasady wykorzystania twórczego myślenia. Wprowadzenie do zarządzania wiedzą chronioną. Postawy proinwencyjne w praktyce inżynierskiej.
--------	--

#### 6. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt kształcenia	Forma oceny				
	Egzamin ustny	Zaliczenie pisemne	Kolokwium	Projekt	Referat
W1					x
W2					x
U1					x
K1					x
K2					x
K3					x

#### 7. LITERATURA

Literatura podstawowa	Pyrża A. (red.), 2009 r., Poradnik wynalazcy, UPRP, Warszawa. Domańska - Baer A., Suchoń A. (red.), 2013 r., Ochrona własności intelektualnej. Wybrane zagadnienia prawne, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań. Gajos M., 2000 r., Opis patentowy, jako źródło informacji. Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego. Podstawowe – obowiązujące akty prawne.
Literatura uzupełniająca	Kotarba W., 2001 r., Zarządzanie wiedzą chronioną w przedsiębiorstwie. IO i Z "Orgmasz". Warszawa. Kaufman A. i wsp., 1975 r., Inwentyka, WNT Warszawa. Altszuller G.S., 1983 r., Elementy teorii twórczości inżynierskiej, WNT Warszawa. Przegląd Patentowy – czasopismo Nowator – czasopismo Tytyk E., 2017 r., Bezpieczeństwo i higiena pracy, ergonomia i ochrona własności intelektualnej, Wyd. Politechniki Poznańskiej

#### 8. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – Liczba godzin
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem NA lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	15
	Konsultacje	5
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	2
	Studiowanie literatury	3
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	5
Łączny nakład pracy studenta		30
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>1</b>

\* ostateczna liczba punktów ECTS

## 1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

### A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu	Komunikacja społeczna
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	I stopień (inż.)
Profil studiów	praktyczny
Forma studiów	stacjonarne
Specjalność	1. inżynieria żywności 2. żywienie człowieka z elementami dietetyki
Jednostka prowadząca kierunek studiów	Wydział Technologii i Inżynierii Chemicznej
Imię i nazwisko nauczyciela (li) i jego stopień lub tytuł naukowy osoby odpowiedzialnej za przygotowanie sylabusu	dr Hanna Waligórska
Przedmioty wprowadzające	brak
Wymagania wstępne	brak wymagań

### B. Semestralny rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia audytoryjne (Ć)	Ćwiczenia laboratoryjne (L)	Ćwiczenia projektowe (P)	Seminaria (S)	Zajęcia terenowe (T)	Liczba punktów ECTS*
VII					15		1

## 2. EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu)
<b>WIEDZA</b>			
W1	Ma podstawową wiedzę ekonomiczną, prawną i społeczną konieczną do uwzględniania w działalności inżynierskiej. Posiada wiedzę z zakresu utrzymania obiektów i urządzeń oraz w zakresie standardów i norm technicznych. Zna podstawy prawne i organizacyjne tworzenia oraz rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości i związane z tym podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz z zakresu transferu technologii.	K_W02	P6S_WK
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>			
U1	Precyzyjnie porozumiewa się w formie werbalnej, pisemnej i graficznej w środowisku zawodowym w zakresie dotyczącym technologii żywności, także w języku obcym na poziomie B2.	K_U02	P6S_UK P6S_UU
U2	Pracuje indywidualnie i w zespole przyjmując w nim różne role i zarządza czasem.	K_U17	P6S_UO P6S_UK
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>			
K1	Jest świadomy odpowiedzialności etycznej i społecznej związanej z wykonywaniem szeroko rozumianego zawodu inżyniera technologa przemysłu spożywczego.	K_K03	P6S_KK P6S_KO P6S_KR

K2	Pracuje indywidualnie i w zespole przyjmując w nim różne role i zarządza czasem.	K_K09
----	--	-------

### 3. METODY DYDAKTYCZNE

Seminarium, dyskusja
----------------------

### 4. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Zaliczenie w formie prezentacji referatu.
---

### 5. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wprowadzenie do komunikacji społecznej. Podstawowe pojęcia oraz modele, komunikacja werbalna i niewerbalna.</li> <li>2. Komunikacja interpersonalna. Aktywne słuchanie, komunikacja w konflikcie, różnice płciowe w komunikowaniu.</li> <li>3. Komunikacja w grupie.</li> <li>4. Przywództwo. Bariery komunikacyjne wewnątrz organizacji.</li> <li>5. Wystąpienia publiczne. Autoprezentacja.</li> </ol>
--------	--

### 6. METODY (SPOSOBY) WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA

Efekt kształcenia	Forma oceny		
	Zaliczenie pisemne	Kolokwium	Referat
W1			x
U1			x
U2			x
K2			x

### 7. LITERATURA

Literatura podstawowa	<p>Cialdini R., 2001, Wywieranie wpływu na innych. Teoria i praktyka, Gdańsk, Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne</p> <p>Kwarciak B., 1999, Co trzeba wiedzieć o reklamie, Kraków, Wyd. Profesjonalnej Szkoły Biznesu</p> <p>Thomson P., 1998, Sposoby komunikacji interpersonalnej, Poznań, Wyd. Zysk i S-ka</p>
Literatura uzupełniająca	<p>Goban – Klas T., 1997, Public relations czyli promocja reputacji. Pojęcia, definicje, uwarunkowania, Warszawa, Businessman Book</p> <p>Nęcki Z., 2000, Komunikacja międzyludzka, Kraków, ANTYKWA</p> <p>Hamilton C., 2022, Skuteczna komunikacja w biznesie, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</p>

### 8. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta – Liczba godzin
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem NA lub innych osób prowadzących zajęcia	Udział w zajęciach dydaktycznych, wskazanych w pkt. 1B	15
	Konsultacje	5
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	5
	Studiowanie literatury	0
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	5
Łączny nakład pracy studenta		30
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>1</b>

\* ostateczna liczba punktów ECTS



