

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

Nazwa przedmiotu	Filozofia
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, dr Daniel Sobota
Przedmioty wprowadzające	brak
Wymagania wstępne	Ogólna orientacja w kwestiach społecznych

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)
WIEDZA			
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
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	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, udział w dyskusji

5. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	Ukazanie specyfiki myślenia filozoficznego na tle myślenia zdroworozsądkowego i naukowego. Postawienie i omówienie podstawowego pytania filozoficznego „czym jest byt?”. Odróżnienie różnych sposobów istnienia: byt przyrodniczy (ożywiony i nieożywiony), człowiek, Bóg, byty matematyczne, wartości oraz technika. Wyeksponowanie ich wspólnego podłoża (byt jako byt). Omówienie podstawowej problematyki związanej z poszczególnymi sposobami istnienia. Wyeksponowanie problematyki związanej z filozofią techniki i filozofią przyrody. Pytanie o źródła i sposoby poznawania bytu. Poznanie w nauce i filozofii. Przedstawienie podstawowych zasad myślenia (logika). Przyporządkowanie różnym odmianom bytu i ich wspólnemu podłożu adekwatnych sposobów ich poznawania. Pojęcie metody. Określenie roli nauk, religii i sztuki w poznawaniu bytu. Filozoficzna diagnoza i charakterystyka współczesnej kultury.
--------	---

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	Anzenbacher A., 2003 r., Wprowadzenie do filozofii, WAM. Tatarkiewicz Wł., Historia filozofii, t. 1 - 3, wyd. różne. (red.) Martens E., Schnaedelbach H., 1995 r., Filozofia. Podstawowe pytania, WP, Warszawa.
Literatura uzupełniająca	Russel B., 1995 r., Problemy filozofii, PWN, Warszawa. Savater F., 2000 r., Proste pytania, Universitas, Kraków. Popkin H., Stroll A., 2005 r., Filozofia, Zys i S-ka

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
Liczba punktów ECTS		2

* ostateczna liczba punktów ECTS

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)
WIEDZA			
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
UMIEJĘTNOŚCI			
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
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	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
Liczba punktów ECTS		2

* 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, dr Daniel Sobota
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)
WIEDZA			
W1	Po zakończeniu przedmiotu student uzyskuje wiedzę z zakresu podstawowych pojęć, zagadnień etyki, jej głównych kierunków, szkół oraz rozwiązań z zakresu współczesnej etyki normatywnej.	K_W02	P6S_WK
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	Jest świadomy odpowiedzialności etycznej i społecznej związanej z wykonywaniem szeroko rozumianego zawodu inżyniera technologa przemysłu spożywczego oraz otwarty na różne sposoby argumentacji etycznej.	K_K03	P6S_KK P6S_KO P6S_KR

3. METODY DYDAKTYCZNE

wykład multimedialny

4. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

zaliczenie pisemne

5. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	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 Kanta, utilitaryzm. Etyka protestancka i katolicka. Etyka niezależna T. Kotarbińskiego, „non violence”. Godność osoby ludzkiej jako centralna kategoria etyki. Główne kierunki etyk ekologicznych. Zasada czci dla życia A. Schweitzera. Prawo do wolności a odpowiedzialność człowieka. Moralne implikacje osiągnięć naukowych- problemy etyczne wynikające z zastosowań nauk chemicznych. Bioetyka i jej szczegółowe problemy: transplantacje, zapłodnienie pozaustrojowe, inżynieria genetyczna, eutanazja.
--------	---

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			
K2						x

7. LITERATURA

Literatura podstawowa	Ossowska M., 2001 r., Podstawy nauki o moralności, Ossolineum. Mac Intyre A., 2004 r., Krótka historia etyki, PWN, Warszawa. Vardy P., Grosch P., 2005 r., Etyka, poglądy i problemy, Zysk i s-ka, Poznań.
Literatura uzupełniająca	Woleński J., Hartman J., 2009 r., Wiedza o etyce, Park Edukacja Toruń. Tischner J., 2005 r., Myślenie według wartości, Znak.

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 a	Przygotowanie do zajęć	10
	Studiowanie literatury	15
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	15
Łączny nakład pracy studenta		55
Liczba punktów ECTS		2

* 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	doc. dr Wojciech Szymborski
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)
WIEDZA			
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
UMIEJĘTNOŚCI			
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
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Rozumie potrzebę doskonalenia 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., Paczeński 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	
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	10
	Studiowanie literatury	15
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	10
Łączny nakład pracy studenta		50
Liczba punktów ECTS		2

* 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 Izabela Wielewska, mgr inż. Katarzyna Samek
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)
WIEDZA			
W1	Ma podstawową wiedzę ekonomiczną, prawną i społeczną. Zna podstawy prawne i organizacyjne tworzenia oraz rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości.	K_W02	P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Stosuje zasady rachunkowości i dokumentowania procesów 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.	K_U15	P6S_UW
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	Ma świadomość występowania potencjalnych zagrożeń wynikających z wykonywanej działalności dla	K_K06	P6S_KK P6S_KO P6S_KR

	konsumentów i środowiska oraz stara się je przewidywać i minimalizować.		
K3	Rozumie potrzebę dokształcania się i podnoszenia swoich kompetencji zawodowych.	K_K07	P6S_KK P6S_KO P6S_KR

3. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład multimedialny, ćwiczenia audytoryjne.

4. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

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

5. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykład	Przedsiębiorstwo – pojęcie, cele i zasady działania, formy organizacyjno-prawne, systematyka przedsiębiorstw, otoczenie i zasoby przedsiębiorstwa, proces zarządzania przedsiębiorstwem. 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. 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. 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. Kontrola w przedsiębiorstwie – istota i cele kontroli, rodzaje kontroli, controlling, audyt. Struktura majątku i kapitałów przedsiębiorstwa. Gospodarka finansowa przedsiębiorstwa – przepływy pieniężne, rachunek przychodów, kosztów i wyniku finansowego, źródła finansowania działalności przedsiębiorstwa, rentowność przedsiębiorstwa, działalność inwestycyjna przedsiębiorstwa. Zarządzanie operacjami – procesy produkcyjne wyrobów i usług, zdolność produkcyjna, rozliczenie i kalkulacja kosztów produkcji podstawowej przedsiębiorstwa. Zarządzanie strategiczne – definicja misji, wizji i strategii, rodzaje strategii, funkcje, proces i zasady zarządzania strategicznego. Zarządzanie projektami – pojęcie i istota, fazy projektu, narzędzia zarządzania projektami. 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. Zarządzanie marketingiem – pojęcie i istota marketingu, marketing mix, decyzje marketingowe, planowanie, organizowanie i kontrola działalności marketingowej. Zarządzanie jakością – pojęcie jakości, koszty jakości, kompleksowe zarządzanie jakością, kontrola jakości. Organizacja transportu w przedsiębiorstwie. Baza surowcowa i gospodarka surowcami w przedsiębiorstwie spożywczym. Zapłata za surowiec. Badanie rynku produktów spożywczych.
Ćwiczenia audytoryjne	Organizacja, zdolności organizacyjne i zachowanie człowieka w organizacji. Studium przypadku – cykl działania zorganizowanego. Tworzenie struktur organizacyjnych. Organizacja formalna i nieformalna. Style kierowania w praktyce. Studium przypadku - rozwiązywanie problemów organizacyjnych w nowoczesnym przedsiębiorstwie. Zarządzanie przez cele. Komunikacja i negocjacje w przedsiębiorstwie. Bilans przedsiębiorstwa, zdarzenia gospodarcze zmieniające bilans, analiza bilansu. Analiza kosztów w zarządzaniu przedsiębiorstwem. Elementy ekonomiki handlu. Biznesplan.

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
U2		x	x
K1			x
K2			x
K3			x
K4			x
K5			x

7. LITERATURA

Literatura podstawowa	Bednarski L., Borowiecki R., Duraj J. Kurtys E., Waśniewski T., Wersty B., 2003 r., Analiza ekonomiczna przedsiębiorstwa, Wyd. AE im. Oskara Langego we Wrocławiu, Wrocław. Czermiński A. Czerska M., Nogalski B., Rutka R., Apanowicz J., 2001 r., Zarządzanie organizacjami, Wydawnictwo „Dom Organizatora”, Toruń. Griffin R.W., 2010 r., Podstawy zarządzania organizacjami, PWN, Warszawa.
Literatura uzupełniająca	Duraj J., 2004 r., Podstawy ekonomiki przedsiębiorstwa, PWE, Warszawa. Koźmiński A., K., Piotrowski W., 1998 r., Zarządzanie. Teoria i praktyka, PWE, Warszawa

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	
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	5
	Studiowanie literatury	15
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	10
Łączny nakład pracy studenta		60
Liczba punktów ECTS		2

* ostateczna liczba punktów ECTS

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu	Wychowanie fizyczne
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 Andrzej Kostencki, mgr Adam Dahms, mgr Waldemar Zimniak, mgr Marek Roszak, mgr Dariusz Gogolin, mgr Małgorzata Bieranowska, mgr Monika Wiśniewska, mgr Małgorzata Targowska
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

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)
WIEDZA			
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
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Pracuje indywidualnie i w zespole przyjmując w nim różne role i zarządza czasem.	K_U17	P6S_UO P6S_UK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Ma świadomość występowania potencjalnych zagrożeń wynikających z wykonywanej działalności dla	K_K06	P6S_KK P6S_KO P6S_KR

	konsumentów i środowiska oraz stara się je przewidywać i minimalizować		
--	--	--	--

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.

4. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

1. Semestr III i IV kończy 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 nieobecności odrobione zgodnie z regulaminem studiów.
2. Student grupy rehabilitacyjnej uczestniczy w zajęciach zgodnie z regulaminem studiów, w czasie III i IV semestru zalicza test związany z dyscyplinami Zimowych Igrzysk Olimpijskich, i dyscyplinami Letnich Igrzysk Olimpijskich. Wykonuje 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

Ćwiczenia audytoryjne Semestr III	A. Każdy student ma możliwość wyboru formy zajęć z wychowania fizycznego (nie dotyczy zajęć z rehabilitacji ruchowej i zwolnień całkowitych). W październiku każda osoba wykonuje wybrane próby sprawnościowe „Eurofit”. B. Zagadnienia dotyczące wszystkich form zajęć z wychowania fizycznego • Bezpieczeństwo na zajęciach- omówienie podstawowych zasad bhp oraz używania przyborów i przyrządów. • Przepisy i sędziowanie (rehabilitacja i zajęcia z CZL – omówienie teoretyczne)- omówienie w praktyce podstawowych zasad i przepisów sędziowania. Formy zajęć z wychowania fizycznego 1. Ogólnego rozwoju z elementami gier zespołowych: Piłka koszykowa (poruszanie się po boisku bez i z piłką, nauka podań i chwytów piłki, nauka kozłowania, nauka rzutów do kosza, nauka rzutu z dwutaktu) Piłka siatkowa (nauka postawy siatkarskiej i sposoby poruszania się po boisku, nauka odbicia piłki sposobem oburącz górnym i dolnym, nauka zagrywki (tenisowa, dolna) i przyjęcia piłki) Piłka nożna (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) 2. Ogólnego rozwoju z elementami aerobik Technika podstawowych kroków aerobikowych (step touch, step out, heel back, knee up, V-step, A-step, Grape Winde, Double step touch), znaczenie w aerobiku: Hi impact, Low impact, Hi low, TBS, ABS oraz Pilates. Zajęcia z piłkami (Body Ball) oraz z hantlami. 3. Ogólnego rozwoju z elementami tenisa stołowego • Ćwiczenia z piłką i raketką tenisową (operowanie piłką, podbijanie, odbijanie rotując w miejscu, marszu, truchcie). Nauka odbicia i serwisu piłki z forhendu i bekhendu 4. Ogólnego rozwoju z elementami lekkiej atletyki • Nauka podstawowych konkurencji lekkoatletycznych; ○ biegi (nauka startu niskiego, wysokiego, technika kroku biegowego), ○ skoki (w dal, wzwyż, trójskok, mierzenie rozbiegu), ○ rzuty (dysk, oszczep, pchnięcie kulą). 5. Ogólnego rozwoju z elementami pływania
---	---

	• Ćwiczenia oswajające z wodą (równowaga ciała, ćw. oddechowe) • Nauka i technika pływania stylem grzbietowym (praca nóg i ramion na łódce i wodzie z deską i samodzielnie. Nauka nawrotu zwykłego. Nauczanie startu z wody. 6. Rehabilitacja ruchowa • Nauka ćwiczeń na różne schorzenia: wady postawy, urazy kończyn górnych i dolnych, schorzeń układu krążenia, chorób reumatycznych (w okresie przewlekłym), chorób obwodowego układu nerwowego. 7. Zajęcia teoretyczno-praktyczne dla osób 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).
Ćwiczenia audytoryjne Semestr IV	A. Każdy student ma możliwość wyboru formy zajęć z wychowania fizycznego (nie dotyczy zajęć z rehabilitacji ruchowej i zwolnień całkowitych). W maju każda osoba wykonuje wybrane próby z testu Eurofit. B. Zagadnienia dotyczące wszystkich form zajęć z wychowania fizycznego • Bezpieczeństwo na zajęciach- omówienie podstawowych zasad bhp oraz używania przyborów i przyrządów. • Przepisy i sędziowanie (rehabilitacja i zajęcia z CZL – omówienie teoretyczne)- omówienie w praktyce podstawowych zasad i przepisów sędziowania. Formy zajęć z wychowania fizycznego 1. Ogólnego rozwoju z elementami gier zespołowych (piłka koszykowa, piłka siatkowa, piłka nożna) Piłka koszykowa ○ elementy techniki – doskonalenie podań, chwytów, kozłowanie i rzuty do kosza, poruszanie się po boisku w obronie, pivot po zatrzymaniu, rodzaje zasłon, nauka zastawienia i zbiórki z tablicy). ○ elementy taktyki (gra w przewadze i gra 1:1). Piłka siatkowa ○ elementy techniki (doskonalenie poznanych odbić w piłce siatkowej, przyjęcie piłki i odbicie o zachwianej równowadze, wystawienie sposobem oburącz górnym i dolnym w przód, tył, na skrzydło lewe i prawe, atak (kiwnięcie, plasowanie, zbieg dynamiczny) oraz blok (pojedynczy, podwójny). ○ elementy taktyki (ustawienie przy odbiorze i zagrywce) Piłka nożna ○ elementy techniki: prowadzenie i przyjęcie piłki, itp. ○ nauka uderzenia wewnętrznym, prostym i zewnętrznym podbiciem. ○ uderzenia sytuacyjne: kolanem, podudziem, udem, piersią, barkiem itp. ○ elementy taktyki (różne formacje na boisku, stały fragment gry) 2. Ogólnego rozwoju z elementami aerobiku • Nauczanie podstawowych kroków tanecznych (Hi Dance): cha, cha, mambo, jazz,

	• Doskonalenie Body Mix, BBC, TBC oraz Pilates, jako podstawowe techniki w aerobiku. Zajęcia z piłkami (Body Ball). • Tworzenie układów choreograficznych z podstawowych kroków aerobikowych. 3. Ogólnego rozwoju z elementami tenisa stołowego • Odbicia z forhendu i bekhendu ze zmianą uderzeń. Nauka odbić top spinowych, blokowanie piłek, gry lobami, gra defensywna. Taktyka gry przy własnym serwisie i odbiorze. 4. Ogólnego rozwoju z elementami lekkiej atletyki • Doskonalenie techniki poznanych konkurencji lekkoatletycznych. • Rozwijanie wytrzymałości biegowej, poznanie przepisów lekkoatletycznych. Biegi sztafetowe (technika przekazywania pałeczki). 5. Ogólnego rozwoju z elementami plywania • Doskonalenie pływania stylem grzbietowym, doskonalenie startów i nawrotów (krytych, odkrytych), • Nauka pływania stylem klasycznym, dowolnym (nauka ruchów ramion na lądzie i w wodzie). • Nauka i doskonalenie startów: z wody, z odbicia od ściany, ze słupka startowego. 6. Rehabilitacja ruchowa • Doskonalenie ćwiczeń na różne schorzenia: wady postawy, urazy kończyn górnych i dolnych, schorzeń układu krążenia, chorób reumatycznych(w okresie przewlekłym), chorób obwodowego układu nerwowego. 7. Zajęcia teoretyczno-praktyczne dla osób 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
--	---

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

Efekt kształcenia	Forma oceny				
	Test	Referat	Obserwacja	Sprawdziany sprawności	
				Projekt	Dyskusja
W1	x	x	x		
U1			x		
K1			x		

7. LITERATURA

Literatura podstawowa	Dudziński T., 2004, Nauczanie podstaw techniki i taktyki koszykówki – przewodnik do zajęć z koszykówki ze studentami kierunku nauczycielskiego. AWF Poznań. Kulgawczuk R., 2012, Nauczanie i uczenie się w siatkówkę. Przykładowy zestaw zajęć na cały semestr., ZWPiW Pleszew. Godlewska I., Jurgielewicz- Urniaż M., 2011, Lekkoatletyka w szkole. Przewodnik do ćwiczeń., OSW. Talaga J., 2006, ABC Młodego piłkarza Nauczanie techniki. Wydawnictwo Zysk i s-ka. Poznań. Arteaga Gomez R., 2009, Aerobik i step. Ćwiczenia dla każdego. Trening na każdy dzień. Buchmann.
Literatura uzupełniająca	Gallagher- Mundy C., 2007, Ćwiczenia z piłkami. Świat książki. Grykan J., 2007, Integralny tenis stołowy. Kraków. Giessing J., 2011, Trening siłowy. HIT- fitness- trening o wysokiej intensywności., RM.

	Frączek K., 2010, Piłka siatkowa. Technika. Metodyka nauczania. Przykłady ćwiczeń. Zeszyt 48., PWSZ Krosno. Ljach W., 2000, Koszykówka – podręczniki dla studentów AWF. Część I i II, AWF, Kraków. Talaga J., 2006, Sprawność fizyczna- specjalna. Testy. Groffik D.
--	---

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	
	Konsultacje	
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	
	Studiowanie literatury	
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	
Łączny nakład pracy studenta		
Liczba punktów ECTS		

* 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 Zofia Heliasz, mgr Marlena Stalkowska, mgr Karolina Szczepaniak-Grzyb
Przedmioty wprowadzające	brak
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

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)
UMIEJĘTNOŚCI			
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

5. TREŚCI PROGRAMOWE

Ćwiczenia laboratoryjne	Powtórzenie struktur leksykalno –gramatycznych języka angielskiego na poziomie B1 Poszerzenie struktur leksykalno –gramatycznych języka angielskiego do poziomu B2 w następujących zakresach tematycznych: 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
-------------------------	--

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	Charmas, M., 2008. English for Students of Chemistry. Maria Curie-Skłodowska University Press Lublin Kwiatkowski, M., Stepnowski, P. 2010. Język Angielski w Chemii i Ochronie Środowiska. Wydawnictwo UG Gdańsk Rzączyńska, Z., Dziewulska-Kułaczkowska, A., Iwan, M., Bartyzel, A. 2010. Understanding Chemistry. Maria Curie-Skłodowska University Press Lublin
Literatura uzupełniająca	Chemistry Intermediate, Official SQA Past Papers. 2000-2003. Leckie and Leckie Hawkins, M., 1985. Success in Organic Chemistry, The University Pres Ltd, Belfast Kean, E., Middlecamp, C. 1986. The Success Manual for General Chemistry. Random House Korzeniowska, A., 1998. Successful Polish-English Translation. PWN. Warszawa Semeniuk, B., Maludzińska, G., 2003. Słownik Chemiczny Polsko-Angielski, Angielsko-Polski, WNT, Warszawa

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	
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	20
	Studiowanie literatury	15
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	20
Łączny nakład pracy studenta		175
Liczba punktów ECTS		8

* ostateczna liczba punktów ECTS

1. 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	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 Barbara Matuszczak, mgr Adam Kojder
Przedmioty wprowadzające	brak
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

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)
UMIEJĘTNOŚCI			
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

5. TREŚCI PROGRAMOWE

Ćwiczenia laboratoryjne	Powtórzenie struktur leksykalno –gramatycznych języka niemieckiego na poziomie B1 Poszerzenie struktur leksykalno –gramatycznych języka niemieckiego do poziomu B2 w następujących zakresach tematycznych: 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
-------------------------	--

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	Conlin, C., 2003. Unternehmen Deutsch, Neubearbeitung, Lehrbuch und Arbeitsbuch. Poznan. Wydawnictwo LektorKlett Lemcke, Ch., Rohman, L., Scherling, T., 2004. Berliner Platz 3, Zertifikatsband. Langenscheidt Natur und Technik Chemie, 1999. Cornelsen, Berlin Chemie fuer Realschulen, 1992. Cornelsen, Berlin
Literatura uzupełniająca	Stojek, E., 2001. Texte zur Wahl für Studenten der Fachbereiche Architektur und Bauingenieurwesen. Politechnika Krakowska 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.

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	
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	20
	Studiowanie literatury	15
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	20
Łączny nakład pracy studenta		170
Liczba punktów ECTS		8

* ostateczna liczba punktów ECTS

1. 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	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 Zofia Heliasz
Przedmioty wprowadzające	brak
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

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)
UMIEJĘTNOŚCI			
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

5. TREŚCI PROGRAMOWE

Ćwiczenia laboratoryjne	Powtórzenie struktur leksykalno –gramatycznych języka rosyjskiego na poziomie B1 Poszerzenie struktur leksykalno –gramatycznych języka rosyjskiego do poziomu B2 w następujących zakresach tematycznych: 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
-------------------------	--

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

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	
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	20
	Studiowanie literatury	15
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	20
Łączny nakład pracy studenta		170
Liczba punktów ECTS		8

* 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)
WIEDZA			
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
UMIEJĘTNOŚCI			
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 zawodowym w 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 dokształcania 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	
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	30
	Studiowanie literatury	15
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	15
Łączny nakład pracy studenta		90
Liczba punktów ECTS		3

* 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. Marek Pietrzak
Przedmioty wprowadzające	Technologie informacyjne, Matematyka
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)
WIEDZA			
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
UMIEJĘTNOŚCI			
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), przygotowanie projektu, aktywność na zajęciach

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	Aktywność na zajęciach
W1	x		
U1	x	x	x
U2	x	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	
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	15
	Studiowanie literatury	10
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	5
Łączny nakład pracy studenta		60
Liczba punktów ECTS		2

* 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, mgr inż. Krzysztof Lewandowski
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
WIEDZA			
W1	Ma ogólną wiedzę o charakterze aplikacyjnym w zakresie: nauk matematyczno – fizycznych, nauk technicznych, biologicznych i chemicznych dostosowaną do kierunku.	K_W01	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi korzystać z norm, standardów inżynierskich, zasobów informacji patentowej przy rozwiązywaniu zadań inżynierskich.	K_U15	P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
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	Przestrzega zasad etyki przy zbieraniu i opisywaniu danych.	K_K05	P6S_KK P6S_KO P6S_KR
K3	Rozumie potrzebę dokształcania się i podnoszenia swoich kompetencji zawodowych.	K_K07	P6S_KK P6S_KO P6S_KR

3. METODY DYDAKTYCZNE

Wykład multimedialny z pokazem i dyskusją.

4. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

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			x
W2					x
U1					x
K1					x
K2					x
K3					x

7. LITERATURA

Literatura podstawowa	Dereń A. M., Gajek L., Zygałło J., 1998 r., Własność intelektualna i przemysłowa w prawie międzynarodowym, europejskim i krajowym. BeTeR Wrocław. Domańska - Baer A., Vasina S., 2002 r., Literatura patentowa jako źródło informacji w pracach badawczych i działaniach innowacyjnych. Wydawnictwo Politechniki Krakowskiej. 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. Poradnik Wynalazcy, UP RP, Warszawa 2008 r. 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

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	0
	Studiowanie literatury	5
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	15
Łączny nakład pracy studenta		35
Liczba punktów ECTS		1

* 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	mgr Karolina Sokalska
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)
WIEDZA			
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
UMIEJĘTNOŚCI			
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
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Jest świadomy odpowiedzialności etycznej i społecznej związanej z wykonywaniem szeroko rozumianego zawodu inżyniera technologia 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	Komunikacja werbalna. Podstawowe funkcje języka. Zasady konwersacji i jej organizacja. Zagadnienia wokół problematyki efektywnego mówienia i słuchania. Determinanty nieporozumień, jak i skutecznego komunikowania werbalnego. Różnice indywidualne w zakresie zachowań konwersacyjnych. Specyfika komunikacji werbalnej w różnych uwarunkowaniach środowiskowych, społecznych i kulturowych. Tekst jako komunikat w różnych kontekstach sytuacyjnych; możliwości i ograniczenia. Konstruowanie tekstu zrozumiałego i przekonującego. Komunikacja niewerbalna. Znaczenie funkcjonalne komunikacji niewerbalnej. Analiza skuteczności różnych kanałów komunikacji w odniesieniu do danych eksperymentalnych. Proksemika – zarys problematyki. Odległości interpersonalne w mediach. Analiza aktów komunikacji dokonywanych za pośrednictwem: pozycji ciała, wyglądu fizycznego, kontaktu wzrokowego, mimiki twarzy, gestykulacji oraz kanału wokalnego. Kreatywność i techniki twórczego myślenia w komunikacji interpersonalnej - sztuka argumentacji.
--------	---

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

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	5
	Studiowanie literatury	
	Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	10
Łączny nakład pracy studenta		30
Liczba punktów ECTS		1

* ostateczna liczba punktów ECTS