

Wykaz przedmiotów do wyboru w ramach Wykładu ogólnouczelnianego:

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu: Język hiszpański w komunikacji (OGUSL-JHWK)

Nazwa w języku polskim:

Nazwa w jęz. angielskim: Spanish in Communication

Dane dotyczące przedmiotu:

Jednostka oferująca przedmiot:

Akademickie Centrum Języków Obcych

Przedmiot dla jednostki:

Państwowa Wyższa Szkoła Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży

Cykl dydaktyczny:

Koordynator przedmiotu cyklu:

mgr Anna Szulc-Wójcicka

Domyślny tryb protokołu dla przedmiotu:

Zaliczenie z oceną

Skrócony opis:

Hiszpański w komunikacji, to kontakt z leksyką, gramatyką oraz przydatnymi zwrotami, które wykorzystywane są w podstawowych sytuacjach komunikacyjnych dnia codziennego. Wykłady wspierane są prezentacjami multimedialnymi, filmami, dialogami w parach/w grupach.

Opis:

Cele przedmiotu:

C1 W - przekazanie wiedzy z zakresu kulturoznawstwa krajów hiszpańskojęzycznych: godziny otwarcia urzędów, sklepów, restauracji, formy witania się i żegnania etc. Wprowadzenie do kultury Hiszpanii: święta narodowe/gastronomia

C1 U - umiejętność radzenia sobie w prostych sytuacjach komunikacyjnych w życiu codziennym, osiągnięcie umiejętności wystawiania się i pisanie w sposób poprawny i adekwatny do poziomu nauczania.

C1 K - osiągnięcie kompetencji komunikacyjnych na poziomie A1

Literatura:

Literatura uzupełniająca:

1. Eva Maria Lloret Ivorra, Nos Vemos, Libro de alumno, Difusion, 2010
2. M. Spychała, Xavier Pascual Lopez, Descubre A1.1, Draco, 2015

Efekty uczenia się:

K_K01 Zastosowanie zdobytej wiedzy w prowadzeniu dialogów - praca w grupach - ocena pracy studentów dokonana przez lektora- ocena formująca

K_K02 Wykorzystanie zdobytych umiejętności językowych do codziennej komunikacji - zaliczenie w formie ustnej - indywidualna karta zaliczenia ustnego
ocena-podsumowująca

Metody i kryteria oceniania:

Na ocenę końcową mają wpływ następujące elementy: pisemne prace zaliczeniowe co stanowi 30% oceny końcowej oraz pozostałe 70% student uzyskuje podczas ustnej odpowiedzi zaliczeniowej podsumowującej materiał

Sposoby weryfikacji efektów uczenia się:

-Zastosowanie zdobytej wiedzy - prace zaliczeniowe(EKP_K_02)

-Wykorzystanie zdobytych umiejętności językowych do codziennej komunikacji- egzamin końcowy ustny (EKP_K_02)

Wskaźniki ilościowe:

Nakłady pracy studenta związane z zajęciami:

1. wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela:

- udział w wykładach:30 godz.

- udział w zaliczeniu (w tym w zaliczeniu poprawkowym): 2 godz.

Razem: 32 godzin; 1 ECTS

2. niewymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela:

- przygotowanie się do zaliczenia: 15 godzin

- studiowanie literatury: 15 godzin

Razem 30 godzin; 1 ECTS

Łączna liczba godzin: 62, Punkty ECTS za przedmiot:2.

Uwagi:

Szczegóły zajęć i grup

Wykład (30²)

Zakres tematów zajęć:

Metody dydaktyczne:

Dane grup zajęciowych

Grupa numer 1

Prowadzący grupy:

mgr Anna Szulc-Wójcicka

Punkty przedmiotu w cyklach:

Typ punktów	Liczba
ECTS	2

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu: Język migowy. Elementy psychologii

Nazwa w języku polskim:

Nazwa w jęz. angielskim:

Dane dotyczące przedmiotu:

Jednostka oferująca przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu

Przedmiot dla jednostki: Państwowa Wyższa Szkoła Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży

Cykl dydaktyczny:

Koordinator przedmiotu cyklu: stopień naukowy, imię i nazwisko

Domyślny tryb protokołu dla przedmiotu:

Zaliczenie z oceną

Skrócony opis:

Przedmiotu nie mogą wybrać studenci kierunków Pedagogika i Praca socjalna. Przygotowanie studentów do skutecznego - na elementarnym poziomie - komunikowania się z osobami z uszkodzonym słuchem przy użyciu odpowiednio dobranych metod. Zdobycie przez studentów praktycznych umiejętności z zakresu ideografii i daktylografii. Zapoznanie z wybranymi elementami psychologii osób głuchych.

Opis:

Celem przedmiotu jest:

- praktyczna nauka polskiego alfabetu palcowego, liczb i ideogramów systemu językowo migowego z elementami polskiego języka migowego,
- nauka budowania prostych wypowiedzi w języku migowym,
- kształtowanie umiejętności prowadzenia rozmowy z osobami głuchymi,
- zapoznanie z terminologią z zakresu głuchoty i języka migowego,
- nauka nawiązywania kontaktu z osobą głuchą,
- zapoznanie ze specyfiką rozwoju psychospołecznego osób z wadą słuchu (rozwój poznawczy, emocjonalny i społeczny),
- kształtowanie pozytywnych postaw społecznych wobec osób głuchych.

Literatura:

Literatura obowiązkowa:

1. Szczepankowski B, Koncewicz D.: Język migowy w terapii. Wyższa Szkoła Pedagogiczna, Łódź. 2012.

Literatura uzupełniająca:

1. Sacks O.: Zobaczyć głos, Zysk i S-ka, 2012

2. Szczepankowski B.: Niesłyszący – głusi – głuchoniemi. Wyrównywanie szans. WSiP, Warszawa 1999.

Efekty uczenia się:

W zakresie wiedzy:

W1. - Zna przyczyny zaburzeń słuchu i mowy w kontekście porozumiewania się i rozwoju psychospołecznego osób głuchych.

W2. - Zna sposoby i środki komunikowania się osób z uszkodzeniem słuchu;

W3. - Zna znaki daktylograficzne: statyczne, dynamiczne, liczbowe i idiograficzne w zakresie gromadzenia informacji związanych z osobą głuchą.

W4. - Zna zasady komunikacji z osobą głuchą.

W zakresie umiejętności:

U1. - Potrafi nawiązać kontakt z osobą głuchą.

U2. - Potrafi posługiwać się znakami języka migowego w kontakcie z osobą głuchą podczas sytuacji problemowych.

U3. - Potrafi posługiwać się językiem migowym w zakresie terminologii sytuacyjnej np. udzielanie pierwszej pomocy, przekazywanie informacji rodzinie; udzielanie porad w zależności od rodzaju problemu.

Kompetencje społeczne:

K1. - Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności, dążąc do profesjonalizmu.

Metody i kryteria oceniania:

Warunki zaliczenia:

- Zaliczenie indywidualne i/lub grupowe (sprawdzian praktyczny umiejętności posługiwania się alfabetem palcowym, liczbami i podstawowymi ideogramami języka migowego), stanowi 90% oceny końcowej.
- Ocenianie ciągłe w czasie trwania zajęć 10% oceny końcowej.
- 100 % obecności na zajęciach (w przypadku nieobecności usprawiedliwionej-zaliczenie treści tematycznej zajęć).

Sposoby weryfikacji efektów uczenia się:

W zakresie wiedzy:

W1. Kontrola ustna (odpowiedź ustna).

W2. Kontrola ustna (odpowiedź ustna).

W3. Kontrola praktyczna, ocena umiejętności w posługiwaniu się językiem migowym indywidualna i/lub grupowa – inscenizacja dialogu tematycznego.

W4. Kontrola ustna (odpowiedź ustna).

W zakresie umiejętności:

U1., U2., U3. Kontrola praktyczna, ocena umiejętności w posługiwaniu się językiem migowym indywidualna i/lub grupowa – inscenizacja dialogu tematycznego –zestaw zaliczeniowy, dyktando daktylograficzne.

Kompetencje społeczne

K1 - Obserwacja 360 stopni (nauczyciel), Samoocena.

Wskaźniki ilościowe:

Nakłady pracy Studenta związane z zajęciami:

A/ wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela (np. wykład, konsultacje, egzamin, zaliczenie): liczba godz. 30; pkt ECTS: 1;

w tym o charakterze praktycznym – 15 godz.; pkt ECTS: 0,5;

B/ niewymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela (np. przygotowanie do zaliczenia): liczba godz.30; pkt ECTS: 1.

Praca własna Studenta obejmuje:

- przygotowanie do wykładu
- przygotowanie do zaliczenia
- analiza literatury przedmiotu

Uwagi:

Szczegóły zajęć i grup

Wykład (30²)

Zakres tematów zajęć:

Metody dydaktyczne:

Dane grup zajęciowych

Grupa numer 1

Prowadzący grupy:

tytuł naukowy, imię i nazwisko prowadzącego

Punkty przedmiotu w cyklach:

Typ punktów	Liczba
ECTS	2

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu: Muzyka sztuką dźwięków i komunikacji międzykulturowej

Nazwa w języku polskim:

Nazwa w jęz. angielskim:

Dane dotyczące przedmiotu:

Jednostka oferująca przedmiot: Wydział Nauk Społecznych i Humanistycznych

Przedmiot dla jednostki: Państwowa Wyższa Szkoła Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży

Cykl dydaktyczny:

Koordinator przedmiotu cyklu: mgr Irena Wawrzynkowska

Domyślny tryb protokołu dla przedmiotu:

Zaliczenie z oceną

Skrócony opis:

Muzyka jest dziedziną sztuk pięknych, która przez dźwięki wpływa na stan umysłu i nastrój człowieka. Głównym powodem dla którego ludzie słuchają muzyki jest dostarczenie sobie przeżyć emocjonalnych. Muzyka oddziałuje poprzez dźwięki na ciało ludzkie oraz wpływa i reguluje jego stan psychofizyczny. Obcowanie z muzyką rozwija wrażliwość na estetykę i piękno. Muzyka jest niezbędnym elementem ewolucji ludzkości na przestrzeni wieków i motorem związków międzykulturowych. Rozwija nasze możliwości prospołeczne oraz zachowania międzyludzkie. Pozwala na postrzeganie przedstawicieli innych kultur jako partnerów i kształtuje gotowość do podjęcia dialogu społeczno-kulturowego.

Opis:

Celem przedmiotu jest zaprezentowanie wybranych aspektów muzyki od podstawowych jej zagadnień po zapoznanie z perspektywą zjawisk psychofizycznych, takich jak oddziaływanie dźwięków na człowieka, jego emocje, ciało i umysł. Sztuka dźwięków pojawia się tam, gdzie trafiamy na granice słowa mówionego i wyrażenia tego, co jest w sercu człowieka. Pojawia się tam, gdzie nie potrafi znaleźć słów, które by wyraziły nasze stany emocjonalne, miłość, dramaty wewnętrzne, nasze uczucia. Wtedy pojawia się muzyka w formie śpiewu, gry na instrumencie i ubrana w dźwięki, w harmonię, w barwę, sięga jeszcze głębiej w nasze serca.

Muzyka jest sztuką dźwięków w perspektywie próby pokazania roli, jaką pełni w tworzeniu związków międzykulturowych. Przedmiot przedstawia również zagadnienia związane z funkcją muzyki jako znaczącego elementu społeczno-kulturowego. Uniwersalny język muzyki stwarza okazję do dialogu, mediacji i kreowania nowych przestrzeni porozumienia. Połączenie elementów różnych kultur przynosi w rezultacie nową jakość komunikacji społecznej.

Wybrane tematy: Muzyka jako wspólny język międzykulturowy; Muzyka jako element rozwoju i dialogu ludzkości; Wpływ muzyki na reakcje fizjologiczne organizmu ludzkiego; Muzyka jak element kształcenia rozwoju indywidualnych możliwości człowieka; Wpływ muzyki na społeczne kompetencje człowieka na przestrzeni jego ewolucji. Możliwość wspólnego muzykowania, stworzenia zespołu wokalnego, wokально-instrumentalnego, chóru uczelnianego.

Literatura:

książki:

D. Gwizdalanka – Historia Muzyki, PWM

J. Wierszyłowski: Psychologia muzyki, PWN

W. Stróżewski, Dialektyka twórczości, PWM

P. Krukow: Muzyka i mózg, „Muzyka21”, Nr 9(38), 2003.

artykuły:

„Wskazówki do pracy z wielkimi falami powstałymi w wyniku przewodnictwa dźwięku przez strukturę architektoniczną”

MARYANNE AMACHER

"Środowisko, sztuka, dźwięk"

ROMAN BROMBOSZCZ

Sztuka dźwięku

Erdhardt Ludwik

Efekty uczenia się:

Student zna i rozumie podstawowe pojęcia czym jest muzyka, dźwięk, jakie funkcje spełnia społeczno-kulturowe oraz międzykulturowe. Jak muzyka oddziałuje na stany psychofizyczne człowieka, jak wpływa na indywidualny rozwój jednostki i grupy. Student potrafi sformułować proste zasady na temat wybranych aspektów przedmiotu. Uczestnik zajęć szanuje opinie innych osób a także ich upodobania i gusty muzyczne. Jest tolerancyjny i otwarty do pracy w zespole.

Metody i kryteria oceniania:

1. Wykład- zaliczenie pisemne w formie testowej z pytaniami otwartymi, z dłuższą wypowiedzią pisemną.
2. Ćwiczenia teoretyczne z rozpoznawania nut i odczytywania tekstu muzycznego.
3. Prezentacja i referat - pisemne w formie opisowej
4. Dyskusje nad konkretnymi zagadnieniami.

1. Wykład - 50%
2. Ćwiczenia - 10%
3. Prezentacja i referat - 30%
4. Dyskusje - 10%

Nie przewiduje się przeprowadzenia zaliczenia w terminie zerowym.

Sposoby weryfikacji efektów uczenia się:

Uczestników Kursu obowiązuje pisemne zaliczenie końcowe z wykładów.

Poprawki odbywają się w formie dodatkowych referatów z tematów podanych indywidualnie.

Wskaźniki ilościowe:

Uwagi:

Szczegóły zajęć i grup

Wykład (30²)

Zakres tematów zajęć:

Metody dydaktyczne:

Dane grup zajęciowych

Grupa numer 1

Prowadzący grupy:

mgr Irena Wawrzyńska

Punkty przedmiotu w cyklach:

Typ punktów	Liczba
ECTS	2

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu: Prawo w życiu codziennym

Nazwa w języku polskim:

Nazwa w jęz. angielskim:

Dane dotyczące przedmiotu:

Jednostka oferująca przedmiot:

Wydział Nauk Społecznych i Humanistycznych

Przedmiot dla jednostki:

Państwowa Wyższa Szkoła Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży

Cykl dydaktyczny:

Koordinator przedmiotu cyklu:

stopień naukowy, imię i nazwisko

Domyślny tryb protokołu dla przedmiotu:

Zaliczenie z oceną

Skrócony opis:

W ramach zajęć charakteryzowane są podstawowe instytucje prawa publicznego i prywatnego, których znajomość posiada istotne znaczenie w życiu codziennym i pozwala na prawidłową realizację należnych każdemu praw. W ramach wykładu omówione zostaną następujące zagadnienia:

- Konstytucja w życiu codziennym
- Podstawy prawa cywilnego
- Podstawy prawa zobowiązań
- Podstawy prawa spadkowego
- Prawa konsumenta
- Podstawy prawa handlowego
- Podstawy prawa pracy

Opis:

Zajęcia prowadzone są w formie wykładów (30 godz.). Wykład ma za zadanie przekazanie teoretycznej i praktycznej wiedzy z zakresu podstawowych dziedzin prawa, które mogłyby być przydatne w życiu Studenta, popartej konkretnymi przykładami, przy czym studenci są zachęceni do aktywnego udziału w wykładzie (zdawanie pytań, przedstawianie swoich opinii)

Literatura:

1. Konstytucja Rzeczypospolitej Polskiej z 2 kwietnia 1997 r. (Dz.U. 1997 nr 78 poz. 483 z późn. zm.) dostępna na: <http://prawo.sejm.gov.pl/>
2. Ustawa z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (t.j. Dz.U. 2019 poz. 1145) dostępna na: <http://prawo.sejm.gov.pl/>
3. Ustawa z dnia 30 maja 2014 r. o prawach konsumenta (t.j. Dz.U. 2019 poz. 134)
4. Ustawa z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz.U. 2019 poz. 1292), dostępna na: <http://prawo.sejm.gov.pl/>
5. Ustawa z dnia 6 marca 2018 r. o Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej i Punkcie Informacji dla Przedsiębiorcy (Dz. U. 2019 poz. 1291), dostępna na: <http://prawo.sejm.gov.pl/>
6. Ustawa z dnia 15 września 2000 r. Kodeks spółek handlowych (t.j. Dz.U. 2019 poz. 505) dostępna na: <http://prawo.sejm.gov.pl/>
7. Ustawa z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (t.j. Dz.U. 2019 poz. 1040) dostępna na: <http://prawo.sejm.gov.pl/>

Efekty uczenia się:

1_W

Ma wiedzę na temat podstawowych instytucji prawnych z zakresu prawa: konstytucyjnego, cywilnego, handlowego, konsumenta oraz pracy K_W01.

1_U

Potrąfi właściwie posługiwać się terminologią z zakresu prawa K_U01.

1_K

Ma świadomość swojej wiedzy i umiejętności, ale jednocześnie zdaje sobie sprawę z potrzeby ustawicznego kształcenia i ciągłego doskonalenia swoich kompetencji K_K01.

Metody i kryteria oceniania:

Formy zaliczenia przedmiotu:

Wykład:

100 % do wyboru (wg. preferencji studentów):

- a) zaliczenie pisemne w formie testowej
- b) zaliczenie ustne

Ocena ostateczna może być podwyższona o 0,5 w przypadku pozytywnej oceny aktywności i udziału w dyskusji studenta podczas zajęć.

Sposoby weryfikacji efektów uczenia się:

- zaliczenie (K_W01, K_U01),
- dyskusja/aktywność na zajęciach (K_W01, K_U01, K_K01)

Wskaźniki ilościowe:

Nakłady pracy Studenta związane z zajęciami:

A/ wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela (np. wykład, konsultacje, egzamin, zaliczenie): liczba godz. 39; pkt ECTS: 1,56;

B/ niewymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela (np. przygotowanie do zaliczenia): liczba godz. 11; pkt ECTS: 0,44.

Praca własna Studenta obejmuje:

- przygotowanie się do zaliczenia przedmiotu,
- studiowanie literatury.

Uwagi:

Szczegóły zajęć i grup

Wykład (30²)

Zakres tematów zajęć:

Metody dydaktyczne:

Dane grup zajęciowych

Grupa numer 1

Prowadzący grupy:

tytuł naukowy, imię i nazwisko prowadzącego

Punkty przedmiotu w cyklach:

Typ punktów	Liczba
ECTS	2

1_U Student potrafi dokonywać identyfikacji dodatków do żywności wymienionych na etykietach produktów spożywczych, potrafi ocenić wartość odżywczą produktu oraz dokonać rozróżnienia grup produktów spożywczych specjalnego przeznaczenia na podstawie etykiet produktów spożywczych,

2_U Student potrafi dokonać krytycznej analizy porównawczej produktów spożywczych podejmować świadome decyzje zakupowe na podstawie analizy etykiet produktów spożywczych,

W zakresie kompetencji społecznych:

1_K Student wypełniania zobowiązań, myślenia i działania w sposób ekonomiczny, ale również odpowiedzialny społecznie w zakresie wyboru produktów spożywczych.

Metody i kryteria oceniania:

W ramach przedmiotu, w połowie semestru studenci przygotowują krótką pracę zaliczeniową na podstawie studium przypadku

Przedmiot kończy się testem zaliczeniowym. Test składa się z 30 pytań jednokrotnego wyboru, za każde pytanie można uzyskać jeden punkt.

Progi punktowe zaliczenia testu:

27 - 30 pkt ocena bdb

24 - 26 pkt ocena db+

21 - 24 pkt ocena db

18 - 20 pkt ocena dst+

15 - 18 pkt ocena dst

Ocena końcowa jest średnią ocen uzyskanych z pracy zaliczeniowej oraz testu.

Sposoby weryfikacji efektów uczenia się:

W zakresie wiedzy - test.

W zakresie umiejętności - praca zaliczeniowa.

W zakresie kompetencji - obserwacja osoby prowadzącej, samoocena.

Wskaźniki ilościowe:

Nakłady pracy Studenta związane z zajęciami:

A/ Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela akademickiego lub innych osób prowadzących zajęcia:

- udział w wykładach: 30 godz.

- udział w kolokwium zaliczeniowym: 2 godz.

RAZEM: 32 godz.; 1,28 pkt. ECTS

B/ Liczba godzin niewymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela:

- przygotowanie pracy pisemnej: 10 godz.

- przygotowanie do zaliczenia: 8 godz.

RAZEM: 18 godz.; 0,72 pkt. ECTS

ŁĄCZNA LICZBA GODZIN (kontaktowych i niekontaktowych): 50 godz.

Punkty ECTS za przedmiot: 2

Uwagi:

Szczegóły zajęć i grup

Wykład (30)

Zakres tematów zajęć:

Metody dydaktyczne:

Dane grup zajęciowych

Grupa numer 1

Prowadzący grupy:

tytuł naukowy, imię i nazwisko prowadzącego

Punkty przedmiotu w cyklach:

Typ punktów	Liczba
ECTS	2

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu: Nowe trendy w produkcji żywności

Nazwa w języku polskim:

Nazwa w jęz. angielskim:

Dane dotyczące przedmiotu:

Jednostka oferująca przedmiot: Wydział Informatyki i Nauk o Żywności

Przedmiot dla jednostki: Państwowa Wyższa Szkoła Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży

Cykl dydaktyczny:

Koordinator przedmiotu cyklu: stopień naukowy, imię i nazwisko

Domyślny tryb protokołu dla przedmiotu:

Zaliczenie z oceną

Skrócony opis:

Celem przedmiotu jest wprowadzenie studenta w zagadnienia związane z wykorzystaniem nowych, światowych technologii do wyprodukowania żywności akceptowalnej organoleptycznie, trwałej i bezpiecznej dla konsumenta. Ukaże, w jaki sposób możliwe jest śledzenie produktu "od pola do stołu" poprzez wykorzystanie identyfikowalności. Rozwinięte będą również tematy związane z produkcją różnych grup żywności, np.: żywności ekologicznej, żywności wolnej od GMO czy żywności tradycyjnej i regionalnej. Zaprezentowane również będą światowe trendy przy produkcji żywności funkcjonalnej oraz żywności wpływającej na zdolności umysłowe czy koncentrację tzw. "biohacking food". Poruszone zostaną kwestie związane z wpływem produkcji żywności na otaczające nas środowisko m.in. z nadprodukcją opakowań, w tym plastikowych odpadów. Przedstawione zostaną wymagania jakie muszą być spełnione przez producentów żywności, aby móc wprowadzić produkty żywnościowe do obrotu.

Opis:

Celem przedmiotu jest:

C1-W – uzyskanie wiedzy z zakresu nowych technik dla przetwórstwa rolno-spożywczego w zakresie nauk o żywności i żywieniu

C2-W – Rozwijanie i doskonalenie wiedzy związanej z analizą problemów w nowych trendach w sektorze spożywczym

C3-U - student potrafi dokonywać identyfikacji i standardowej analizy zjawisk wpływających na produkcję i jakość żywności i żywienia

*gdzie W oznacza wiedzę, U – umiejętności

Przedmiot Ogólnouczelniany do wyboru

W ramach przedmiotu student pozna zagadnienia związane z wykorzystaniem nowych, światowych technologii do wyprodukowania żywności akceptowalnej organoleptycznie, trwałej i bezpiecznej dla konsumenta, z żywnością ekologiczną, żywnością wolną od GMO czy żywności tradycyjnej i regionalnej.

Literatura:

Literatura uzupełniająca:

1. Nowoczesne trendy w żywieniu i produkcji żywności. pod red. Danuty Kołożyn-Krajewskiej.
2. Trendy w produkcji żywności wygodnej i przykłady jej zastosowania w turystyce – wybrane aspekty. Halina Makala.
3. Trendy w żywieniu człowieka. pod red. Małgorzaty Karwowskiej i Waldemara Gustawa

Efekty uczenia się:

WG01 - student zna metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie nauk o żywności i żywieniu

WG02 - zna rolę i znaczenie środowiska na cechy jakościowe żywności, żywienie człowieka

UW03 - student potrafi dokonywać identyfikacji i standardowej analizy zjawisk wpływających na produkcję i jakość żywności i żywienia

Metody i kryteria oceniania:

Egzamin testowy - 30 pytań jednokrotnego wyboru. Na zaliczenie należy zdobyć co najmniej 50% sumy punktów.

Kryteria ocen:

< 51 % - ndst. (2,0) – nzał.

51 - 61% - dst. (3,0)

61,1 - 71% - dst. plus (3,5)

71,1 - 81% - db. (4,0)

81,1 - 91% - db. plus (4,5)

> 91% - bdb. (5,0)

Sposoby weryfikacji efektów uczenia się:

egzamin pisemny - TEST- WG01, WG02, UW01

Wskaźniki ilościowe:

Nakład pracy studenta związany z zajęciami:

1) Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela akademickiego lub innych osób prowadzących zajęcia:

-udział w wykładach - 30 godz.

-udział w zaliczeniu, itp. (w tym w egzaminie / kolokwium zaliczeniowym w sesji poprawkowej) - 2 godz.

RAZEM: liczba godzin: 32; punkty ECTS: 1,28.

2) Liczba godzin niewymagających bezpośredniego udziału nauczyciela:

-przygotowanie do wykładu - 15 godz.

-przygotowanie do zaliczenia testu pisemnego, za które student otrzymuje ocenę cząstkową (formującą) – 10 godz.

RAZEM: liczba godzin: 25; punkty ECTS: 1,0

ŁĄCZNA LICZBA GODZIN (kontaktowych i niekontaktowych): 57

Punkty ECTS za przedmiot: 2

Uwagi:

Szczegóły zajęć i grup

Wykład (30)

Zakres tematów zajęć:

Metody dydaktyczne:

Dane grup zajęciowych

Grupa numer 1

Prowadzący grupy:

tytuł naukowy, imię i nazwisko prowadzącego

Punkty przedmiotu w cyklach:

Typ punktów	Liczba
ECTS	2

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu: Zarys technologii fermentacyjnych

Nazwa w języku polskim:

Nazwa w jęz. angielskim:

Dane dotyczące przedmiotu:

Jednostka oferująca przedmiot:

Wydział Informatyki i Nauk o Żywności

Przedmiot dla jednostki:

Państwowa Wyższa Szkoła Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży

Cykl dydaktyczny:

Koordinator przedmiotu cyklu:

stopień naukowy, imię i nazwisko

Domyślny tryb protokołu dla przedmiotu:
Zaliczenie z oceną
Skrócony opis:
Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy na temat rodzajów fermentacji prowadzonych przez określone rodzaje i gatunki drobnoustrojów, możliwości wykorzystania procesów fermentacyjnych dla potrzeb naturalnego utrwalania żywności. W ramach przedmiotu omawiane będą zagadnienia związane między innymi z właściwościami zdrowotnymi mlecznych produktów fermentowanych czy warzyw utrwalonych w naturalny sposób z użyciem fermentacji mlekowej. Przedstawione zostaną technologie fermentacji wykorzystywane w przemyśle mleczarskim, owocowo-warzywnym, mięsnym, w piekarnictwie, browarnictwie i winiarstwie.
Opis:
Literatura:
Efekty uczenia się:
Metody i kryteria oceniania:
Sposoby weryfikacji efektów uczenia się:
Wskaźniki ilościowe:
Uwagi:

Szczegóły zajęć i grup

Wykład (30)

Zakres tematów zajęć:
Metody dydaktyczne:

Dane grup zajęciowych

Grupa numer 1

Prowadzący grupy:

tytuł naukowy, imię i nazwisko prowadzącego

Punkty przedmiotu w cyklach:

Typ punktów	Liczba
ECTS	2