

Informacje ogólne	
Jednostka prowadząca kierunek:	Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Nazwa kursu:	Normalizacja
Przynależność do modułu:	Moduł innowacji; Organizacja i zarządzanie

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	Konwersatorium
Liczba godzin kursu	30	15		15		
Liczba punktów ECTS	4 (2+2)					
Sposób zaliczenia	egzamin/zaliczenie z oceną/zaliczenie					

KARTA KURSU							
Informacje ogólne o kursie							
Jednostka realizująca:	Wydział Mechaniczny						
Katedra/Zakład:	Procesów i Urządzeń Przemysłu Spożywczego						
Osoba odpowiedzialna dydaktycznie:	Prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun						
Profil studiów:	ogólnoakademicki						
Forma studiów:	stacjonarne						
Poziom kształcenia:	II stopień						
Semestr:	1						
Kod kursu:							
Język wykładowy:	polski						
Rodzaj kursu:	obowiązkowy						
Forma zajęć:					X		
	W	W+Ć	Ć	L	P	S	K
Cel/-e kursu							
1	Zapoznanie studentów z procedurą tworzenia norm						
2	Zapoznanie studenta z budową i zakresem norm						
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji							
1	Podstawowe informacje z zakresu normalizacji						
2	Znajomość norm wykorzystywanych przy ocenie jakości żywności						
3							
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)							
Wiedza:							Odniesienie do modułowych efektów kształcenia (EKM)
EKP1	Absolwent zna i rozumie uwarunkowania etyczne i prawne związane z działalnością naukową, dydaktyczną i wdrożeniową w zakresie normalizacji z uwzględnieniem produkcji żywności bezpiecznej, wysokiej jakości i funkcjonalnej.						M2_W05
Umiejętności:							
EKP2	Absolwent potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę – formułować i rozwiązywać złożone i nietypowe problemy z zakresu normalizacji w przemyśle spożywczym oraz organizacji produkcji i bezpieczeństwa żywności przez właściwy dobór źródeł oraz informacji z nich pochodzących stosując do tego właściwe metody i narzędzia, w tym techniki informacyjno-komunikacyjne						M2_U05
Kompetencje społeczne:							
EKP3	Absolwent jest gotów do podejmowania inicjatywy twórczych w zakresie normalizacji, krytycznej oceny siebie oraz zespołów i organizacji, w których uczestniczy.						M2_K1
EKP4	Absolwent jest gotów do inicjowania działania na rzecz interesu publicznego w relacjach z zakładami przetwórstwa żywności						M2_K4

Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KRK	Przewodniczący Rady Programowej Kierunku
_____	_____	_____
Podpis	Podpis	Podpis

Treści programowe			
Forma zajęć	Tematyka zajęć (bloku zajęć)	Liczba godzin	Powiązanie z efektem kształcenia dla kursu (symbol EKP)
p	Wprowadzanie do tematyki przedmiotu. Przedstawienie przykładowego układu projektu.	1	EKP1, EKP2
p	Wybór tematu projektu zgodnie z zainteresowaniem studenta i planowanym tematem pracy – uzasadnienie wyboru i dyskusja.	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4
p	Opracowanie zakresu normy (spis treści), dyskusja	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4
p	Opracowanie i prezentacja normy innowacyjnego produktu spożywczego (przedmiot normy, definicje, normy powołane, wymagania, rodzaje badań, pakowanie, przechowywanie, transport, znakowanie i etykietowanie, załączniki)	10	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4
<b>SUMA GODZIN</b>		<b>15</b>	
Narzędzia dydaktyczne			
1	przykładowe projekty		
2	normy		
Sposoby oceny			
L.p.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1- EKP2	Opracowanie projektu	Uzyskanie pozytywnej oceny za projekt
2	EKP3- EKP4	Aktywność na zajęciach	Obserwacja aktywności studentów podczas zajęć, uczestnictwo w dyskusjach, systematyczność pracy, samodzielność i aktywność przy realizacji projektu
Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności		Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności
1	Godziny wynikające z planu zajęć		15
2	Konsultacje z prowadzącym		10
3	praca własna studenta		25
<b>SUMA GODZIN</b>			<b>50</b>
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU</b>			<b>[2] ECTS</b>
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego			1
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych			0,5
Literatura podstawowa			
1	Podręcznik dla studentów szkół wyższych. Świat zbudowany na normach. <a href="http://www.pkn.pl">www.pkn.pl</a>		
2	J. Diakun, S Mierzejewska, I. Michalska Pożoga, J. Piepiórka Stepuk, J. Rawski. Normalizacja w praktyce przemysłowej przetwórstwa spożywczego. Politechnika Koszalińska 2017		
3	Praca zbiorowa. Normalizacja. Polski Komitet Normalizacyjny, 2012		
4			
Literatura uzupełniająca			
1	Normy z zakresu technologii żywności i żywienia		
2			
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	Jarosław Diakun, prof. dr hab. inż.		
Adres e-mail:	<a href="mailto:jaroslaw.diakun@tu.koszalin.pl">jaroslaw.diakun@tu.koszalin.pl</a>		
Tel. kontaktowy:	943478331		

Autor Treści Kursu	
_____	
Podpis	
_____	_____
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordynator KRK
_____	_____
Podpis	Podpis