

Informacje ogólne	
Jednostka prowadząca kierunek:	Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Nazwa kursu:	Projekt procesu technologicznego wybranej branży
Przynależność do modułu:	technologiczny

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	Konwersatorium
Liczba godzin kursu				15		
Liczba punktów ECTS	1					
Sposób zaliczenia	zaliczenie na ocenę					

KARTA KURSU							
Informacje ogólne o kursie							
Jednostka realizująca:	Wydział Mechaniczny						
Katedra/Zakład:	Procesów i						
Osoba odpowiedzialna dydaktycznie:	prof.dr hab. inż. Jarosław Diakun						
Profil studiów:	ogólnoakademicki						
Forma studiów:	stacjonarne						
Poziom kształcenia:	I stopnia						
Semestr:	V						
Kod kursu:							
Język wykładowy:	polski						
Rodzaj kursu:	kierunkowy						
Forma zajęć:					X		
	W	W+Ć	Ć	L	P	S	K
Cel/-e kursu							
1	Wykorzystanie treści wykładowych w zakresie technologii i poszukiwanie informacji uszczegółwiających dla procesu technologicznego wybranego produktu						
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji							
1	znajomość podstawowych technologii przetwarzania w przemyśle spożywczym						
2	poszukiwanie informacji szczegółowych w zakresie wybranej technologii przetwórstwa spożywczego						
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)							
Wiedza:							Odniesienie do modułowych efektów
EKP1	ma elementarną wiedzę w zakresie ogólnej technologii żywności i organizacji gastronomicznej; w zakresie projektowania jest uszczegółwienie wiedzy w zakresie wybranej branży						MT1A_W02
EKP2	zna podstawowe metody i technologie związane z przechowywaniem i utrwalaniem żywności; w zakresie projektowania jest uszczegółwienie wiedzy w zakresie wybranej branży						ME1A_W05
Umiejętności:							
EKP3	identyfikuje i przeprowadza standardową analizę zjawisk wpływających na produkcję, jakość żywności, zdrowie zwierząt i ludzi, stan środowiska naturalnego i zasobów naturalnych						MT1A_U01
EKP4	ma umiejętność stosowania rutynowych technik dotyczących produkcji i oceny jakości żywności oraz ich optymalizacji; w zakresie przedmiotu jest rozwinięcie o aspekty wykorzystania najnowszych osiągnięć naukowych						MT1A_U02
Kompetencje społeczne:							
EKP5	prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu; doskonali wiedzę i umiejętności						Mt1A_K01

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)
dyskusja etapów i zakresu projektu	Wybór przez studenta produktu spożywczego będącego podmiotem wykonania projektu.	2	EKP1 - EKP5
	Prezentacja procesu technologicznego ze wskazaniem wybranej operacji	4	
	Prezentacja podstaw teoretycznych wybranej operacji technologicznej	4	
	Projekt parametryczny wybranej operacji. Parametry i metoda oceny poprawności wykonania operacji technologicznej i oceny półproduktu lub produktu końcowego	3	
	Dobór urządzeń do realizacji wybranej operacji	2	
SUMA GODZIN		15	
Narzędzia dydaktyczne			
1	Podręczniki i skrypty akademickie		
2	Czasopisma naukowo-techniczne, normy		
3	Prezentacje multimedialne		
Sposoby oceny			
L.p.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1 - EKP 5	obserwacja	aktywność na zajęciach
2		projekt	poziom merytoryczny opracowania
Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności		Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
1	Udział w zajęciach i aktywny udział w dyskusji		15
2	Prezentacja własnego opracowania etapów projektu		8
3	Konsultacje		2
SUMA GODZIN			25
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU			[1] ECTS
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego			1
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych			1
Literatura podstawowa			
1	Podręczniki branżowe z zakresu technologii spożywczej		
2	Diakun J. Zasady projektowania technologicznego zakładów przetwórstwa spożywczego		
Literatura uzupełniająca			
1	Branżowe czasopisma naukowo - techniczne		
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	prof.dr hab.inż. Jarosław Diakun/ dr hab. inż. Marek Jakubowski		
Adres e-mail:	jaroslaw.diakun@tu.koszalin.pl; marek.jakubowski@tu.koszalin.pl		
Tel. kontaktowy:	943478457		

Autor Treści Kursu	

Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordynator KKK

Podpis	