

Informacje ogólne	
Jednostka prowadząca kierunek:	Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów:	Technologia Żywności i Żywienie Człowieka
Nazwa kursu:	Ogólna technologia żywności
Przynależność do modułu:	technologiczny

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	Konwersator
Liczba godzin kursu	30	-	30	15	-	-
Liczba punktów ECTS	6 (3 + 2 + 1)					
Sposób zaliczenia	W - egzamin; L - zaliczenie z oceną; P - zaliczenie z oceną					

KARTA KURSU							
Informacje ogólne o kursie							
Jednostka realizująca:	Wydział Mechaniczny						
Katedra/Zakład:	Katedra Procesów i Urządzeń Przemysłu Spożywczego						
Osoba odpowiedzialna dydaktycznie:	prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun						
Profil studiów:	Ogólnoakademicki						
Forma studiów:	stacjonarne						
Poziom kształcenia:	I stopnia						
Semestr:	IV						
Kod kursu:	0811>2000-OTŻ-proj						
Język wykładowy:	polski						
Rodzaj kursu:	obowiązkowy						
Forma zajęć:				15			
	W	W+Ć	Ć	L	P	S	K
Cel/-e kursu							
1	Zapoznanie z problematyką zagadnień związanych z przetwórstwem i technologią						
2	Zapoznanie studenta z procedurą tworzenia schematów technologicznych						
3	Zwrócenie studenta z koniecznością uwzględnienia potrzeb surowcowych (obliczenia wydajności surowców)						
...							
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji							
1	Znajomość podstawowych zjawisk fizycznych w poszczególnych procesach						
2	Znajomość podstawowych, biotechnologicznych metod wytwarzania żywności						
3	Znajomość podstawowej wiedzy z zakresu nazewnictwa, budowy maszyn i urządzeń występujących w żywności.						
...							
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)							
Wiedza:							Odniesienie do modułowych efektów
EKP1	poprawnie definiuje pojęcia związane z technologią przetwórstwa spożywczego						MT1A_W01 MT1A_W02
EKP2	poprawnie klasyfikuje urządzenia, maszyny i aparaty w linii technologicznej, logistyka						MT1A_W02
...							
Umiejętności:							
EKP3	poprawnie projektuje proces technologiczny w całej linii przetwórczej						MT1A_U02
EKP4	dobiera urządzenia do procesów, opakowania do produktu i warunki przechowywania						MT1A_U02
...							
Kompetencje społeczne:							
EKP5	potrafi samodzielnie lub w grupie przedstawić i omówić wyniki projektu						MT1A_K01
...							

Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordynator 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)
P1	Wprowadzanie do tematyki przedmiotu. Przedstawienie przykładowego układu projektu - Wybór tematu projektu (Isowanie lub zgodnie z zainteresowaniem studenta i planowanym tematem pracy inżynierskiej – dyskusja).	1	EKP1,EKP5
P2	Ogólna charakterystyka produktu	1	EKP1-EKP4
P3	Założenia do projektu	2	EKP1-EKP5
P4, P5	Etapy produkcji - schemat technologiczny i schematy pomocnicze, wykaz maszyn i urządzeń	2	EKP1-EKP5
P6	Opis jednej operacji wraz z urządzeniem w szczegółach	2	EKP1-EKP5
P7	Wykaz surowców - obliczenia surowcowe wynikające z założeń do projektu	2	EKP1-EKP5
P8	Propozycja opakowania jednostkowego	1	EKP1-EKP5
P9	Prezentacja projektu w PowerPoint i omówienie projektu	4	EKP1,EKP2,EKP5
SUMA GODZIN		15	
Narzędzia dydaktyczne			
1	podręczniki akademickie, normy, rozporządzenia,		
2	prezentacje multimedialne		
...			
Sposoby oceny			
L.p.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1-EKP5	ocena projektu	ocena z projektu, ocena prezentacji i wiedzy studenta w zakresie omawianej technologii, obrona projektu (średnia z trzech ocen jest oceną końcową)
2	EKP5	ocena pracy w zespole	aktywność na zajęciach - zadawanie pytań i przedstawienie projektu: zadawanie pytań - ocena dostateczna; uczestnictwo w dyskusji i prezentacji - ocena dobra; prowadzenie dyskusji i zaangażowanie podczas prezentacji - ocena bardzo dobra
...			
Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	zajęcia projektowe	15	
2	przygotowanie projektu	6	
3	konsultacje z nauczycielem	2	
...	przygotowanie prezentacji	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	Włodzimierz Bednarski: <i>Ogólna technologia żywności</i> , 1996		
2	Andrzej Jarczyk, Elżbieta Dłużewska: <i>Wybrane zagadnienia z ogólnej technologii żywności</i> , 2008		
3	Andrzej Jarczyk, Elżbieta Dłużewska: <i>Wybrane zagadnienia z ogólnej technologii żywności</i> , 2008		
4	Ewa Hajduk, Krzysztof Surówka, Elżbieta Lesińska, Zdzisław Żródłowski, Roch Wróblewski, Magdalena Michalczyk: <i>Ogólna technologia żywności</i> , 2001		
Literatura uzupełniająca			
1	odpowiadająca branży przetwórstwa w ramach którego realizowany jest projekt		
...	narmy surowców i produktów		
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	Joanna Piepiórka-Stepuk, dr inż.		
Adres e-mail:	joanna.piepiorka@tu.koszalin.pl		
Tel. kontaktowy:	94-3478-459		

Autor Treści Kursu	

Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KRK
_____	_____
Podpis	Podpis