

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

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	Konwersatorium
Liczba godzin kursu	30	-	30	15	-	-
Liczba punktów ECTS	6 (3+2+1)					
Sposób zaliczenia	Egzamin					

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:	3						
Kod kursu:							
Język wykładowy:	polski						
Rodzaj kursu:	kierunkowy						
Forma zajęć:	X						
	W	W+Ć	Ć	L	P	S	K
Cel/-e kursu							
1	zapoznanie studentów z ogólnymi procesami przetwórczymi w przemyśle spożywczym						
2	zapoznanie studentów z wybranymi procesami i zasadmi przeprowadzania ich w linii technologicznej						
3	zapoznanie studentów z podstawowymi urządzeniami i aparatami stosowanymi w technologiach produkcji żywności						
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji							
1	Znajomość podstawowej wiedzy z zakresu surowców i produktów żywnościowych						
2	Znajomość podstawowej terminologii maszyn i urządzeń wykorzystywanych w przemyśle spożywczym						
3	Znajomość podstawowych zasad fizyki, mechaniki płynów, przemian chemicznych						
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)							
Wiedza:							Odniesienie do modułowych efektów kształcenia (EKM)
EKP1	zna i definiuje różne procesy i operacje w przetwórstwie żywności						MT1A_W02
EKP2	poprawnie klasyfikuje surowce spożywcze i gotowe wyroby						MT1A_W02
EKP3	poprawnie klasyfikuje techniki i urządzenia wykorzystywane w technologii i procesach przetwórstwa spożywczego						MT1A_W02
Umiejętności:							
EKP4	Opisuje technologie dla przemysłu technologii żywności i poprawnie dobiera urządzenia, maszyny na linii przetwórczej do surowca						MT1A_U01
Kompetencje społeczne:							
EKP5	permanentnie doskonali wiedzę i umiejętności z zakresu technologii przetwórstwa						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)
W1	Ogólna technologia żywności jako dyscyplina naukowa i jej powiązanie z innymi dziedzinami wiedzy oraz zastosowanie w procesach produkcyjnych	4	EKP1-EKP5
W2	Charakterystyka surowców przemysłu spożywczego i procesów technologicznych	4	EKP1-EKP5
W3	Procesy mechaniczne, termiczne, fizykochemiczne w przemyśle spożywczym	12	EKP1-EKP5
W4	Procesy chemiczne i biotechnologiczne w technologii żywności	10	EKP1-EKP5
W5	Procesy związane z utrwalaniem żywności	4	EKP1-EKP5
<b>SUMA GODZIN</b>		<b>30</b>	
Narzędzia dydaktyczne			
1	prezentacje multimedialne		
2	podręczniki akademickie		
3	ćwiczenia praktyczne-multimedialne		
4	indywidualna praca studenta		
Sposoby oceny			
L.p.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1-EKP7	ZALICZENIE-EGZAMIN	ocena dostateczna-60% odpowiedzi poprawne na zadane treści pytania,dobra-80%,bardzo dobra-90%
Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	Godziny wynikające z planu zajęć	30	
2	Konsultacje	5	
3	Samodzielne studiowanie tematyki wykładów	30	
4	Przygotowanie do egzaminu	10	
<b>SUMA GODZIN</b>		<b>75</b>	
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU</b>		<b>[3] ECTS</b>	
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego		1,5	
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych		0	
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 Żródlowski, Roch Wróblewski, Magdalena Michalczyk: <i>Ogólna technologia żywności</i> , 2001		
...			
Literatura uzupełniająca			
1			
...			
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	Piepiórka-Stepuk Joanna, dr inż.		
Adres e-mail:	<a href="mailto:joanna.piepiorka@tu.koszalin.pl">joanna.piepiorka@tu.koszalin.pl</a>		
Tel. kontaktowy:	94-347-8-459		

Autor Treści Kursu	
_____	
<i>Podpis</i>	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KRK
_____	
<i>Podpis</i>	