

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 normalizacją w przemyśle spożywczym						
2	Zapoznanie studentów z rodzajami, budową i trybem opracowywania norm						
3	Zapoznanie studentów z międzynarodową, europejską i krajową działalnością normalizacyjną						
4	Zapoznanie studentów z uwarunkowaniami prawnymi normalizacyjnymi w gospodarce żywnościowej						
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji							
1	Podstawowe informacje z zakresu normalizacji						
2	Znajomość norm wykorzystywanych przy ocenie jakości żywności						
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)							
Wiedza:							Odniesienie do modułowych efektów kształcenia (EKM)
EKP1	Absolwent zna i rozumie główne trendy rozwojowe z zakresu normalizacji w przemyśle spożywczym						M2_W03
EKP2	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu zasady utrzymania obiektów i systemów technologicznych typowych dla przetwórstwa rolno-spożywczego, w zakresie normalizacji						M2_W04
EKP3	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:							
EKP4	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:							
EKP5	Absolwent jest gotów do podejmowania inicjatyw twórczych w zakresie normalizacji w przemyśle spożywczym, krytycznej oceny siebie oraz zespołów i organizacji, w których uczestniczy.						M2_K1
EKP6	Absolwent jest gotów do inicjowania działania na rzecz interesu publicznego w relacjach z zakładami przetwórstwa żywności w zakresie normalizacji						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)
w	Podstawy normalizacji, historia, cele, zasady i udziałowcy	4	EKP1, EKP2, EKP3, EKP 5, EKP6
w	Terminologia znormalizowana	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP 5, EKP6
w	Działalność normalizacyjna międzynarodowa i europejska	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP 5, EKP6
w	Działalność normalizacyjna krajowa	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP 5, EKP6
w	Normalizacja zakładowa	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP 5, EKP6
w	Rodzaje dokumentów normalizacyjnych	2	EKP3, EKP6
w	Procedury opracowywania norm	2	EKP3, EKP4
w	Finansowanie działalności normalizacyjnej	1	EKP3
w	Normalizacja w zarządzaniu bezpieczeństwem żywności	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP 5, EKP6
w	Geneza norm organizacyjno systemowych	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP 5, EKP6
w	W jaki sposób powiązane są normy i przepisy	2	EKP3
w	Normy wspierające innowacyjność	2	EKP3, EKP4, EKP5, EKP6
w	Korzyści wynikające ze stosowania norm	2	EKP3, EKP6
w	Powolywanie się na normy w przepisach prawa	1	EKP3
w	Certyfikacja w ujęciu normalizacyjnym	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP 5, EKP6
Ćw	Wybierz normę i omów korzyści społeczne, gospodarcze, dla konsumentów oraz wpływ tej konkretnej normy. Czy korzyści i wpływ są różne dla społeczeństwa, biznesu lub konsumentów? Dlaczego tak lub dlaczego nie?	2	EKP4, EKP5
Ćw	Praca z normą ISO 22000 - studium przypadków	4	EKP3, EKP4, EKP5, EKP6
Ćw	Opracuj swój własny pomysł na innowacyjny produkt. Mając ten pomysł, zastanów się, które normy mogą bezpośrednio lub pośrednio wpływać na opracowanie twojego produktu na następujących etapach produkcji: koncepcja produktu, projektowanie, budowa, badanie, uruchamianie i utrzymanie.	4	EKP4, EKP5, EKP6
Ćw	Prezentacja normy tematycznie związanej z zakresem pracy dyplomowej	5	EKP4, EKP5
		SUMA GODZIN	45
Narzędzia dydaktyczne			
1	prezentacje multimedialne		
2	normy z zakresu technologii żywności i zarządzania		
3	baza norm PKN		
4			
Sposoby oceny			
Lp.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1, EKP, EKP3	Egzamin z treści wykładu	Uzyskanie pozytywnej oceny wymaga 60% poprawnych odpowiedzi na zadane pytania-problemy.
2	EKP4, EKP5, EKP6	obserwacja na zajęciach ćwiczeniowych	aktywny udział w zajęciach, odpowiednie zachowanie, zaangażowanie, korzystanie z konsultacji, prawidłowo wykonane prace
Obciążenie pracą studenta			
Lp.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	Godziny wynikające z planu zajęć	45	
2	Konsultacje z prowadzącym	5	
4	Przygotowanie do ćwiczeń	5	
		SUMA GODZIN	55
		SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	
		DLA KURSU	[2] ECTS
		w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego	1,5
		w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych	0,5
Literatura podstawowa			
1	Podręcznik dla studentów szkół wyższych. Świat zbudowany na normach. www.pkn.pl		
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./Sylvia Mierzejewska, dr inż.		
Adres e-mail:	jaroslaw.diakun@tu.koszalin.pl / sylvia.mierzejewska@tu.koszalin.pl		
Tel. kontaktowy:	943478331		

Autor Treści Kursu	

Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KRK
_____	_____
Podpis	Podpis