

Informacje ogólne	
Jednostka prowadząca kierunek:	Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Nazwa kursu:	Preseminarium
Przynależność do modułu:	Moduł pracy dyplomowej

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

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	Przekazanie studentom umiejętności i ukształtowanie postaw społecznych związanych z samodzielną pracą w obszarze zarządzania i inżynierii produkcji z uwzględnieniem postępu cywilizacyjnego oraz zasad etyki zawodowej.						
2	Nabywanie wiedzy dotyczącej rozwiązywania zadań magisterskich odpowiednio wykorzystując wiedzę ogólną i specjalistyczną.						
3	Nabywanie umiejętności prowadzenia prac badawczych i eksperymentalnych.						
4	Ugruntowanie zdobytej wiedzy i umiejętności w celu przygotowania pracy dyplomowej.						
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji							
1	Wiedza teoretyczna z zakresu podstaw technologii żywności i żywienia.						
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)							
Wiedza:							Odniesienie do modułowych efektów kształcenia (EKM)
EKP1	wie jak sporządzić dokumentację w zakresie tematu pracy z obszaru technologii żywności i żywienia i rozumie uwarunkowania etyczne i prawne związane z działalnością naukową, dydaktyczną i wdrożeniową w zakresie technologii żywności i żywienia z uwzględnieniem produkcji żywności bezpiecznej, wysokiej jakości i funkcjonalnej.						D_W03 D_W04
EKP2	zna i rozumie w pogłębionym stopniu – wybrane fakty, obiekty i zjawiska oraz dotyczące ich metody i teorie wyjaśniające złożone zależności między nimi, stanowiące zaawansowaną wiedzę ogólną z zakresu technologii żywności i żywienia						D_W01
EKP3	zna i rozumie uporządkowaną i podbudowaną teoretycznie wiedzę obejmującą kluczowe zagadnienia oraz wybrane zagadnienia z zakresu zaawansowanej wiedzy szczegółowej dotyczącej jego obszaru badań						D_W02
Umiejętności:							
EKP4	potrafi samodzielnie planować własne uczenie się przez całe życie i inspirować współpracowników w tym zakresie.						D_U01
Kompetencje społeczne:							
EKP5	Absolwent jest gotów do tworzenia i rozwijania wzorów właściwego postępowania w środowisku pracy i życia.						D_K02

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)
P1	Omówienie wymogów stawianych pracom dyplomowym magisterskim na wydziale Mechanicznym Politechniki Koszalińskiej oraz zasad dotyczących procesu dyplomowania. Wskazanie aktów prawnych, rozporządzeń oraz wytycznych w tym zakresie.	5	EKP1-EKP5
P2	wstępne obszary badań realizowanych w pracach magisterskich	10	EKP1-EKP5
SUMA GODZIN		15	
Narzędzia dydaktyczne			
1	prezentacja multimedialna		
2	materiały, dokumentacja, pliki komputerowe		
3			
4			
Sposoby oceny			
Lp.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1-EKP5	Ocena zadań zleczanych do wykonania w ramach projektu	Ocena części merytorycznej pracy i zagadnień związanych z obszarem badań i formy wystąpienia
2	EKP1-EKP5	prezentacja multimedialna	Ocena części merytorycznej pracy i zagadnień związanych z obszarem badań i formy wystąpienia
Obciążenie pracą studenta			
Lp.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	udział w zajęciach	15	
2	przygotowanie do zajęć	5	
3	konsultacje	5	
SUMA GODZIN		25	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU		[1] ECTS	
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego		0,5	
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych		0,5	
Literatura podstawowa			
1	Regulaminy, zarządzenia i wytyczne regulujące proces dyplomowania na Wydziale Mechanicznym Politechniki Koszalińskiej		
Literatura uzupełniająca			
1	Miroslaw Sulek , Janusz Świniarski: Etyka jako filozofia dobrego działania zawodowego. Dom Wydawniczy Bellona, 2001.		
2			
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	Marek Jakubowski, prof. nadzw. dr hab. inż.		
Adres e-mail:	marek.jakubowski@tu.koszalin.pl		
Tel. kontaktowy:	(94) 3478 457		

Autor Treści Kursu	

Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordynator KRK
_____	_____
Podpis	Podpis