

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

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoriu	Projekt	Seminarium	Konwersatoriu
Liczba godzin kursu	15		15			
Liczba punktów ECTS	3(1,5+1,5)					
Sposób zaliczenia	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:							
Język wykładowy:	polski						
Rodzaj kursu:	obowiązkowy						
Forma zajęć:				X			
	W	W+Ć	Ć	L	P	S	K
Cel/-e kursu							
1	znajomość podziału surowców pochodzenia wodnego						
2	znajomość technologii żywności z wykorzystaniem produktów żywnościowych pochodzenia wodnego						
3	umiejętność doboru technologii i metody obróbki do wybranego produktu pochodzenia wodnego						
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji							
1	znajomość ogólnej technologii żywności						
2	znajomość procesów i operacji technologicznych przetwórstwa spożywczego						
3	znajomość maszyn i urządzeń wykorzystywanych w przemyśle spożywczym						
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)							
Wiedza:							Odniesienie do modułowych efektów
EKP1	zna klasyfikację produktów spożywczych według określonych kryteriów i określić zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji wyrobów spożywczych, w tym produktów rybnych						MT1A_W01
EKP2	zna technologie żywności wykorzystywane do produkcji różnych asortymentów przetworów rybnych skorupiaków, mięczaków oraz innych organizmów wodnych						MT1A_W01
Umiejętności:							
EKP3	Potrafi rozpoznawać zmiany zachodzące w procesie przetwarzania ryb, skorupiaków, mięczaków oraz innych organizmów wodnych						MT1A_U01
EKP4	umie wykonać czynności związane z chłodzeniem, mrożeniem i rozmrażaniem surowców, półproduktów i przetworów rybnych i z innych organizmów morskich						MT1A_U02
Kompetencje społeczne:							
EKP5	potrafi współpracować i pracować w grupie						MT1A_K01
...							

Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KRK	Przewodniczący Rady Programowej Kierunku
prof.dr hab.inż. Jarosław Diakun		
_____	_____	_____
Podpis	Podpis	Podpis

Treści programowe			
Forma zajęć	Tematyka zajęć (bloku zajęć)	Liczba godzin	Powiązanie z efektem kształcenia dla kursu (symbol EKP)
L1	Metody oceny świeżości ryb. Charakterystyka składu chemicznego ryb, właściwości technologiczne tkanki mięśniowej. Ocena organoleptyczna	2	EKP5
L2	Przygotowanie produktów solonych i ocena organoleptyczna gotowego produktu z surowców pochodzenia wodnego.	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5
L3	Operacje jednostkowe obróbki wstępnej surowców rybnych	2	
L4	Operacje jednostkowe obróbki wstępnej jadalnych bezkręgowców	2	
L5	Technologie wędzenia ryb.	2	
L6	Produkcja ryb mrożonych.	2	
L7	Produkty świeże.	2	
L8	Produkty uboczne.	1	
SUMA GODZIN		15	
Narzędzia dydaktyczne			
1	urządzenia w laboratorium procesów i maszyn przemysłu spożywczego		
2	podręcznik i iskrypty z maszynoznawstwa przemysłu spożywczego i ogólnej technologii żywności		
3			
...			
Sposoby oceny			
L.p.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1, EKP2	wejściówki	sprawdzenie znajomości z poprzednich realizowanych zajęć laboratoryjnych
2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4	pisemne sprawozdanie	ocena wykonanie szkicu i opisu operacji technologicznej
...	EKP5	obserwacja w trakcie ćwiczeń	ocena aktywności
Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	Przygotowanie do zajęć	12	
2	godziny wynikające z planu zajęć - praca w laboratorium	15	
3	opracowanie sprawozdania - praca własna	16	
...			
SUMA GODZIN		43	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU		1,5	
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego		1	
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych		0,5	
Literatura podstawowa			
1	Lewicki P.: Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego		
2	Z. Dłużewski M. Dłużewska A. Technologia żywności : podręcznik dla technikum : praca zbiorowa. 4, Warszawa : Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, cop. 2001.		
Literatura uzupełniająca			
1	Diakun J., Radomski G.: Urządzenia przemysłu spożywczego		
...			
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	Jarosław Diakun prof. dr hab. inż.; Andrzej Dowgiałło, prof. dr hab. inż.		
Adres e-mail:	jaroslaw.diakun@tu.koszlin.pl		
Tel. kontaktowy:	94/3478331		

Autor Treści Kursu	

Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KRK
_____	_____
Podpis	Podpis