

Informacje ogólne	
Jednostka prowadząca kierunek:	Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Nazwa kursu:	Trendy w przemyśle spożywczym -technologie
Przynależność do modułu:	technologiczny

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	Konwersator
Liczba godzin kursu	15					
Liczba punktów ECTS	2					
Sposób zaliczenia	zaliczenie na ocenę					

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:	8						
Kod kursu:							
Język wykładowy:	polski						
Rodzaj kursu:	obowiązkowy						
Forma zajęć:	X						
	W	W+Ć	Ć	L	P	S	K
Cel/-e kursu							
1	Ukierunkowanie i zmobilizowanie studentów do poszukiwania informacji o najnowszych osiągnięciach nauki i ich implementacji w technologii przetwórstwa spożywczego						
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji							
1	znajomość podstawowych technologii przetwarzania w przemyśle spożywczym						
2	poszukiwanie informacji o najnowszych osiągnięciach naukowych i technologicznych w zakresie przetwórstwa spożywczego						
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)							
Wiedza:							Odniesienie do modułowych efektów
EKP1	ma elementarną wiedzę w zakresie ogólnej technologii żywności i organizacji gastronomicznej; w zakresie przedmiotu jest rozwinięcie o aspekty wykorzystania najnowszych osiągnięć naukowych						MT1A_W02
EKP2	zna podstawowe metody i technologie związane z przechowywaniem i utrwalaniem żywności; w zakresie przedmiotu jest rozwinięcie o aspekty wykorzystania najnowszych osiągnięć naukowych						ME1A_W05
Umiejętności:							
EKP3	ma umiejętność stosowania rutynowych technik dotyczących produkcji i oceny jakości żywności oraz ich optymalizacji; w zakresie przedmiotu jest rozwinięcie o aspekty wykorzystania najnowszych osiągnięć naukowych						MT1A_U02
Kompetencje społeczne:							
EKP4	prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu; doskonali wiedzę i umiejętności						Mt1A_K01

Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KRK	Przewodniczący Rady Programowej Kierunku
prof.dr hab.inż. J. Diakun	dr.inż. Maria Dymkowska-Malesa	prof.n.dr hab.inż. Marek
_____	_____	_____
Podpis	Podpis	Podpis

Treści programowe			
Forma zajęć	Tematyka zajęć (bloku zajęć)	Liczba godzin	Powiązanie z efektem kształcenia dla kursu (symbol EKP)
wykład z dyskusją	Wyróżniki i kryteria nowoczesności	1	EKP1 - EKP4
	Rozwój wybranych technik, technologii i produktów w ujęciu historycznym	2	
	Uwarunkowania produkcji ekologicznej ekologicznej, tradycyjnej i regionalnej	2	
	Nanotechnologie i nanomateriały w technologiach spożywczych. Kuchnia molekularna	1	
	Technika i technologie ekstruzji.	1	
	Technika i technologie liofilizacji	1	
	Techniki, plazmy niskotemperaturowej, promieniowania, ultraciśnienie w utrwalaniu żywności.	2	
	Wykorzystanie efektów badań podstawowych i ich wykorzystanie w technologiach spożywczych	3	
	Techniki przemysłu kosmicznego i dla wojska jako inicjatory rozwoju technologii spożywczych	2	
	SUMA GODZIN	15	
Narzędzia dydaktyczne			
1	Podręczniki i skrypty akademickie		
2	Czasopisma naukowo-techniczne, czasopisma popularno-naukowe		
3	Prezentacje multimedialne		
4			
Sposoby oceny			
L.p.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1, EKP 2	obserwacja	aktywność na zajęciach
2	EKP3, EKP4	praca kontrolna własna	poziom merytoryczny opracowania
Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	Udział w zajęciach wykładowych	15	
2	Praca kontrolna z zakresu przeglądu czasopism naukowo - technicznych i popularyzujących osiągnięcia naukowe	35	
		SUMA GODZIN	50
		SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU	[2] ECTS
		w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego	1
		w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych	0.5
Literatura podstawowa			
1	Czasopisma naukowo - techniczne z zakresu technologii spożywczej		
2	Czasopisma popularno-naukowe przykładowo "Wiedza i Życie", "Świat nauki"		
Literatura uzupełniająca			
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	prof.dr hab.inż. Jarosław Diakun; dr inż. Sylwia Mierzejewska		
Adres e-mail:	jaroslaw.diakun@tu.koszalin.pl; sylwia.mierzejewska@tu.koszalin.pl		
Tel. kontaktowy:	943478331-404		

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