

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

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	Konwersator
Liczba godzin kursu	8					
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:	niestacjonarne						
Poziom kształcenia:	I stopnia						
Semestr:	VIII						
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	1	
	Uwarunkowania produkcji ekologicznej ekologicznej, tradycyjnej i regionalnej	1	
	Nanotechnologie i nanomateriały w technologiach spożywczych. Kuchnia molekularna	1	
	Technika i technologie ekstruzji; Technika i technologie liofilizacji	1	
	Techniki, plazmy niskotemperaturowej, promieniowania, ultracisnienie w utrwalaniu żywności.	1	
	Wykorzystanie efektów badań podstawowych i ich wykorzystanie w technologiach spożywczych	1	
	Techniki przemysłu kosmicznego i dla wojska jako inicjatory rozwoju technologii spożywczych	1	
<b>SUMA GODZIN</b>		<b>8</b>	
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
<b>SUMA GODZIN</b>			<b>50</b>
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU</b>			<b>[2] ECTS</b>
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	dr hab.inż. Zdzisław Domiszewski		
Adres e-mail:	<a href="mailto:zdzislaw.domiszewski@tu.koszalin.pl">zdzislaw.domiszewski@tu.koszalin.pl</a>		
Tel. kontaktowy:	943478450		

<b>Autor Treści Kursu</b>	
prof..dr hab..inż. Jarosław Diakun	
_____	
<i>Podpis</i>	
<b>Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie</b>	<b>Koordinator KRK</b>
prof..dr hab..inż. Jarosław Diakun	<b>dr.inż. Maria Dymkowska-Malesa</b>
_____	_____
<i>Podpis</i>	<i>Podpis</i>