

Informacje ogólne	
Jednostka prowadząca kierunek:	Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów:	Energetyka
Nazwa kursu:	Technologia produktów spożywczych Wykład
Przynależność do modułu:	Chłodnictwa i klimatyzacji

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	Konwersatorium
Liczba godzin kursu	8					
Liczba punktów ECTS	1,5					
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:	Diakun Jarosław, prof. dr hab. inż.						
Profil studiów:	ogólnoakademicki						
Forma studiów:	niestacjonarne						
Poziom kształcenia:	studia I stopnia - inżynierskie						
Semestr:	VII						
Kod kursu:	0821>2905-TPS-lab						
Język wykładowy:	polski						
Rodzaj kursu:	specjalnościowy						
Forma zajęć:	x						
	W	W+Ć	Ć	L	P	S	K
Cel/-e kursu							
1	Zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami związanymi z ogólną technologią produktów spożywczych.						
2	Zapoznanie studentów z podstawowymi procesami termicznymi stosowanymi w technologii produktów spożywczych.						
3	Zapoznanie studentów z podstawowymi procesami fizykochemicznymi stosowanymi w technologii produktów spożywczych.						
4	Zapoznanie studentów z metodami utrwalania i przechowywania produktów spożywczych.						
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji							
1	Znajomość podstawowych zagadnień związanych z rodzajami obróbki termicznej produktów spożywczych.						
2	Znajomość podstawowych zasad fizyki, termodynamiki, procesów wymiany ciepła i mechaniki płynów.						
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)							
Wiedza:							Odniesienie do modułowych efektów kształcenia (EKM)
EKP1	Identyfikuje i definiuje operacje technologiczne z wykorzystaniem produktów spożywczych.						MCh1A_W03
EKP2	Definiuje i identyfikuje metody termiczne stosowane w technologii produkcji żywności.						MCh1A_W03
EKP3	Klasyfikuje narzędzia, maszyny i aparaty wykorzystywane w technologii gastronomicznej.						MCh1A_W03
Umiejętności:							
EKP4	Pozyskuje informacje z literatury						MCh1A_U01
Kompetencje społeczne:							

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)
W1	Przemysł żywnościowy i jego specyfika. Składniki żywności i ich funkcje technologiczne. Ogólne zasady technologiczne.	1	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4
W2	Metody utrwalania żywności; klasyfikacja i charakterystyka. Cel i ogólne zasady chłodniczego utrwalania żywności.	1	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4
W3	Technologia i technika schładzania surowców i produktów żywnościowych	1	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4
W4	Technologia i technika zamrażania surowców i produktów żywnościowych	3	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4
W5	Technologia i technika rozmrażania.	1	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4
W6	Łańcuch chłodniczy. Przepisy prawne i zarządzanie jakością w zakładach przemysłu spożywczego.	1	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4
SUMA GODZIN		8	
Narzędzia dydaktyczne			
1	Podręczniki akademickie		
2	Prezentacje multimedialne		
Sposoby oceny			
L.p.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4	pisemne kolkowim zaliczeniowe	ocena dostateczna: 50 - 60%, ocena dost. plus: 61 - 70%, ocena dobra: 71 - 80%, ocena dobra plus 81 - 90%, ocena bardzo dobra: powyżej 91% poprawnie udzielonych odpowiedzi na z kolokwium
Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności		Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
1	Godziny wynikające z planu zajęć		8
2	Konsultacje		15
3	Samodzielne studiowanie tematyki wykładów		15
SUMA GODZIN			38
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU			[1,5] ECTS
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego			0,5
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych			0
Literatura podstawowa			
1	Bednarski W. "Ogólna Technologia Żywności", ART Olsztyn 1996		
2	Hajduk E., Surówka K., Lesińska E., Żródłowski Z., Wróblewski R., Michalczyk M. "Ogólna Technologia Żywności", Kraków 2001.		
3	Horubała A. Podstawy przechowywania żywności. Warszawa 2011.		
4	Gruda Z., Postolski J. Zamrażanie żywności. WN-T, Warszawa 1999		
5	Jastrzębski W. Technologia chłodnicza żywności. WSIP, Warszawa 1991		
6	Jastrzębski W. Technologia obróbki chłodniczej. Warszawa 2011		
Literatura uzupełniająca			
1	Ziemba Z., Podstawy ciepłego utrwalania żywności, WNT, Warszawa, 1993		
2	Kołozyn-Krajewska Danuta, Sikora Tadeusz, Zarządzanie bezpieczeństwem żywności, C.H. Beck Wydawnictwo Polska, 2010		
3	Sikorski Z.E., Technologia żywności pochodzenia morskigo, WNT, Warszawa, 1980		
...			
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	Zdzisław Domiszewski dr hab.. Inż.; prof. PK		
Adres e-mail:	zdzislaw.domiszewski@tu.koszalin.pl		
Tel. kontaktowy:	48943478450		

Autor Treści Kursu	

Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KRK
_____	_____
Podpis	Podpis