

Informacje ogólne	
Jednostka prowadząca kierunek:	Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Nazwa kursu:	Sminarium zaliczenia praktyki
Przynależność do modułu:	Pracy dyplomowej

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	Konwersatorium
Liczba godzin kursu				8	-	-
Liczba punktów ECTS	6					
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:	7						
Kod kursu:							
Język wykładowy:	polski						
Rodzaj kursu:	obowiązkowy						
Forma zajęć:					8		
	W	W+Ć	Ć	L	P	S	K
Cel/-e kursu							
1	Zapoznanie studentów z podstawowymi wiadomościami i umiejętnościami niezbędnymi do pracy w różnych gałęziach przemysłu spożywczego						
2	Zapoznanie studentów z podstawowymi wiadomościami i umiejętnościami niezbędnymi do pracy w laboratorium analitycznym						
3	zapoznanie studentów ze specyfików funkcjonowania zakładów przetwórstwa spożywczego						
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji							
1	praktyczne zastosowanie zasad podstaw ogólnej technologii żywności oraz obsługi urządzeń wykorzystywanych w przemyśle spożywczym						
2	znajomość podstaw technologii produkcji żywności różnego pochodzenia						
3	znajomość procesów przetwarzania żywności oraz zasad bezpieczeństwa produkcji żywności						
4	wiedza teoretyczna i praktyczna z zakresu podstaw technologii żywności i żywienia.						
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)							
Wiedza:							Odniesienie do modułowych efektów kształcenia (EKM)
...							
Umiejętności:							
EKP1	posiada umiejętność przygotowania typowych prac pisemnych w języku polskim i języku obcym, uznawanym za podstawowy dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla technologii żywności i żywienia, dotyczących zagadnień szczegółowych, z wykorzystaniem podstawowych ujęć teoretycznych, a także różnych źródeł						MD1A_U01
EKP2	posiada umiejętność przygotowania wystąpień ustnych w języku polskim i języku obcym, dotyczących zagadnień szczegółowych z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka, z wykorzystaniem podstawowych ujęć teoretycznych, a także różnych źródeł						MD1A_U02
Kompetencje społeczne:							
EKP3	potrafi odpowiednio określić priorytety służące do realizacji przez siebie lub innych zadania						MD1A_K04
EKP4	posiada umiejętności pracy indywidualnej i samodzielnego rozwiązywania problemów						MD1A_K05

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 zasad zaliczenia semestru, charakterystyka zakładu będącego miejscem praktyk	3	EKP1-EKP4
P2	Harmonogram praktyk studenckich - założenia a realizacja. Teoria a praktyka	3	
P3	Podsumowanie realizacji praktyk studenckich	2	
SUMA GODZIN		8	
Narzędzia dydaktyczne			
1	prezentacje multimedialne		
2	materiały, dokumentacja, pliki komputerowe		
3	rozporządzenia MNSiSW		
...			
Sposoby oceny			
L.p.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1-EKP4	Ocena zadań zleczonych do wykonania w ramach projektu	Ocena części merytorycznej pracy i zagadnień związanych z obszarem realizowanych praktyk studenckich i formy wystąpienia
2	EKP1-EKP4	prezentacja multimedialna	Ocena części merytorycznej pracy i zagadnień związanych z obszarem realizowanych praktyk studenckich i formy wystąpienia, wygłoszenie prezentacji multimedialnych, dyskusja
Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	Uczestnictwo w seminariach	8	
2	Konsultacje	15	
3	Samodzielne studiowanie specyfiki zakładu, w którym realizowane są praktyki	97	
4	przygotowanie prezentacji na temat doświadczenia zdobytego na praktykach	30	
SUMA GODZIN		150	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU			[6] ECTS
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego			2
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych			4
Literatura podstawowa			
1	Regulaminy praktyk studenckich Politechniki Koszalińskiej		
2			
3			
Literatura uzupełniająca			
1			
2			
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	Monika Sterczyńska, dr inż.		
Adres e-mail:	monika.sterczyńska@tu.koszalin.pl		
Tel. kontaktowy:	(94) 3478 209		

Autor Treści Kursu	
_____ Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KKK
_____ Podpis	_____ Podpis