

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Projekt przejściowy II	
BiJPŻ/P/I/ST/46			Senior project II	
Język wykładowy		polski		
Rok akademicki		2021/2022		
Kierunek		Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności		
w zakresie				
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia		
Profil studiów		praktyczny		
Forma studiów		studia stacjonarne		
Semestr / semestry		VI		
Przynależność do grupy zajęć		B 2. Grupa zajęć kierunkowych - do wyboru		
Status przedmiotu		Do wyboru		
Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS		Forma zajęć	Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Liczba punktów ECTS
		Wykład	[h]	5 ECTS
		Ćwiczenia	[h]	
		Projekt	60h	
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	Kształtuje umiejętności praktyczne		2 ECTS
	z uprawnieniami	Służy zdobywaniu przez studenta kompetencji inżynierskich		3 ECTS
	z dyscypliną	Inżynieria chemiczna		2 ECTS
Technologia żywności i żywienia		1,5 ECTS		
Nauki o zarządzaniu i jakości		1,5 ECTS		
Forma nauczania		Tradycyjna - zajęcia zorganizowane w Uczelni lub zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość		
Wymagania wstępne				
Jednostka prowadząca		Katedra Zarządzania i Jakości Produktu		
Koordynator		dr hab. inż. Małgorzata Kowalska, prof. UTH		
Adres strony internetowej pjo		www.uniwersytetradom.pl		
Adres e-mail, telefon koordynatora		m.kowalska@uthrad.pl		

EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE, REALIZACJA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Cel kształcenia:	Przygotowanie studentów do poszczególnych etapów realizacji pracy dyplomowej Przygotowanie prezentacji i prezentacja wyników uzyskanych podczas wykonywania poszczególnych etapów pracy dyplomowej
------------------	---

Treści programowe:	Opracowanie wybranych zagadnień wchodzących w skład tematu pracy dyplomowej w formie projektów samodzielnie wykonywanych przez studenta. Przygotowanie, wykonanie części praktycznej (eksperymentalnej) pracy dyplomowej (60h W1, U1 K1)
Metody dydaktyczne (kształcenia):	projekt
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich wymaganych efektów uczenia się określonych dla przedmiotu. Uzyskanie pozytywnych ocen ze wszystkich form zajęć wchodzących w skład danego przedmiotu jest równoznaczne z jego zaliczeniem i zdobyciem przez studenta liczby punktów ECTS przyporządkowanej temu przedmiotowi. Sposób obliczenia oceny końcowej z przedmiotu określa regulamin studiów.

Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do efektów kierunkowych i formy zajęć				Metody weryfikacji efektów uczenia się	
Numer efektu uczenia się	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu (PEU) Student, który zaliczył przedmiot (W) zna i rozumie/ (U) potrafi /(K) jest gotów do:	Kierunkowy efekt uczenia się (KEU)	Forma zajęć	Forma weryfikacji (zaliczeń)	Metody sprawdzania i oceny
W1	Zna uwarunkowania tworzenia, rozwoju i zarządzania przedsiębiorstwami branży spożywczej o różnych formach organizacyjno-prawnych działających w zakresie gospodarki żywnościowej.	K_WK10	projekt	Odpowiedz ustna	Sprawozdanie, prezentacja wybranego zagadnienia
U1	Potrafi projektować, wskazywać, proponować nowe pomysły i rozwiązania zadań inżynierskich z zakresu produkcji żywności, wykorzystując praktyczne doświadczenie zdobyte w środowisku zajmującym się bezpieczeństwem i jakością produkcji żywności. Potrafi wyszukiwać, analizować i użytkować informacje ze źródeł w języku obcym na poziomie B2, pomocne w przygotowaniu projektu	K_UW04 K_UK05	projekt	Odpowiedz ustna	Sprawozdanie, prezentacja wybranego zagadnienia
K1	Jest gotów do przestrzegania zasad etyki zawodowej w stosunku do siebie i innych.	K_KR03	projekt	Odpowiedz ustna	Sprawozdanie, prezentacja wybranego zagadnienia

Literatura i pomoce naukowe
<p>Literatura podstawowa: Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A., 2009: Ogólna technologii Żywności. WNT, Wyd. 8, Warszawa. Praca zbiorowa (pod red. A. Jarczyk, E. Dłużewska), 2008: Wybrane zagadnienia z ogólnej technologii żywności. Wyd. SGGW Warszawa; Dłużewska E., Leszczyński K. (red.), 2013: Ogólna technologia żywności, wyd. SGGW Warszawa Praca zbiorowa pod red. Hajduk E., 2010: Ogólna technologia żywności – skrypt do ćwiczeń. Wyd. UR w Krakowie. Kraków Bednarski W. (red.), 1996: Ogólna Technologia Żywności. Wyd. ATR Olsztyn.</p> <p>Literatura uzupełniająca: Lewicki P., 2006r., "Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego", wyd. WNT Warszawa, Rutkowski A., Gwiazda S., Dąbrowski K., 2003, Kompendium dodatków do żywności. Hortimex, Konin.</p>

Czasopisma branżowe: Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, Przegląd Mleczarski, Przegląd Piekarski i Cukierniczy, Przegląd Zbożowo-Młynarski, Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, Przemysł Spożywczy, Żywność Nauka Technologia Jakość, Polish Journal of Food and Nutrition Sciences.
Czasopisma naukowe: Food Chemistry, LWT, Journal of Food Processing and Preservation.

Nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się – bilans punktów ECTS			
Udział w zajęciach, aktywność	Obciążenie studenta [h]		
	Inne godz. kontaktowe (IGK)	Zajęcia bez nauczyciela-praca własna studenta (ZBN)	Zajęcia dydaktyczne
Udział w <i>wykładach</i>	X	X	X
Udział w projekcie	X	X	60[h]
Udział w konsultacjach	25 [h]	X	X
Przygotowanie do <i>projektu</i> Przygotowanie do <i>zaliczenia</i>	X	40[h]	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	25[h]/ 1 ECTS	40 [h]/1,6 ECTS	60[h]/ 2,4ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	5 ECTS		
Informacje dodatkowe, uwagi			