

PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA W NOWYM SĄCZU

KARTA PRZEDMIOTU

obowiązuje studentów rozpoczynających studia w roku akademickim 2014/2015

Instytut Techniczny

Kierunek studiów: Zarządzanie i inżynieria produkcji

Profil: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Niestacjonarne

Kod kierunku: 06.9

Stopień studiów: I

Specjalności: Inżynieria produkcji żywności

1 PRZEDMIOT

NAZWA PRZEDMIOTU	Technologiczne projektowanie zakładów spożywczych i gastronomicznych
KOD PRZEDMIOTU	IT 06.9 AIN IP8 14/15
KATEGORIA PRZEDMIOTU	Przedmioty specjalnościowe
LICZBA PUNKTÓW ECTS	3
SEMESTRY	7

2 RODZAJ ZAJĘĆ, LICZBA GODZIN W PLANIE STUDIÓW

SEMESTR	WYKŁAD	ĆWICZENIA	LABORATORIUM	PROJEKT	SEMINARIUM
7	8			15	

3 CELE PRZEDMIOTU

Cel 1 Poznanie metody projektowania zakładów przemysłu spożywczego.

Cel 2 Zdobycie umiejętności samodzielnego wykonania projektu.

4 WYMAGANIA WSTĘPNE W ZAKRESIE WIEDZY, UMIEJĘTNOŚCI I INNYCH KOMPETENCJI

a Technologie przetwórstwa rolno-spożywczego. Maszyny i urządzenia przemysłu rolno-spożywczego.



5 EFEKTY KSZTAŁCENIA

EK1 Wiedza: Zna zasady technologicznego projektowania zakładów spożywczych i gastronomicznych.

EK2 Umiejętności: Formułuje specyfikację zadań produkcyjnych. Umie sformułować wymagania projektowe.

EK3 Umiejętności: Projektuje proste zakłady przetwórstwa rolno-spożywczego i gastronomicznego. Wykonuje niezbędne obliczenia i na ich podstawie dokonuje wyboru elementów, a także wykonuje podstawową dokumentację.

EK4 Umiejętności: Stosuje metody analizy systemowej w projektowaniu systemów produkcyjnych oraz dostrzega aspekty pozatechniczne.

6 TREŚCI PROGRAMOWE

WYKŁAD

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
W1	Założenia projektowe. Schematy blokowe procesu technologicznego.	1
W2	Podział zakładu. Dział magazynowy. Dział produkcyjny. Dział ekspedycyjny. Obliczanie powierzchni pomieszczeń socjalnych	2
W3	Zasada doboru urządzeń i maszyn w zakładach przemysłu spożywczego oraz metoda szacowania powierzchni pomieszczeń produkcyjnych i ekspedycyjnych.	2
W4	Układ funkcjonalny zakładu.	2
W5	Oświetlenie w zakładach przetwórstwa spożywczego. Wytyczne dotyczące wymiany powietrza i wilgoci.	1
	RAZEM	8

PROJEKT

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
P1	Wykonanie technologicznego projektu wybranego zakładu spożywczego lub gastronomicznego przy wykorzystaniu programu komputerowego (np. AutoCad).	15
	RAZEM	15

7 METODY DYDAKTYCZNE

M1 Wykłady

M2 Ćwiczenia projektowe



8 OBCIĄŻENIE PRACĄ STUDENTA

FORMA AKTYWNOŚCI	ŚREDNIA LICZBA GODZIN NA ZREALIZOWANIE AKTYWNOŚCI
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:	
Godziny wynikające z planu studiów	23
Konsultacje przedmiotowe	5
Egzaminy i zaliczenia w sesji	0
Godziny bez udziału nauczyciela akademickiego wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:	
Przygotowanie się do zajęć, w tym studiowanie zalecanej literatury	30
Opracowanie wyników	0
Przygotowanie raportu, projektu, prezentacji, dyskusji	17
SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU WYNIKAJĄCA Z CAŁEGO NAKŁADU PRACY STUDENTA	75
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	3

9 SPOSOBY OCENY

OCENA FORMUJĄCA

F1 Projekt indywidualny

F2 Egzamin

KRYTERIA OCENY

EFEKT KSZTAŁCENIA 1		MIEJSCE WERYFIKACJI	OPIS WERYFIKACJI EK 1
NA OCENĘ 3	Ma elementarną wiedzę z zakresu zasad technologicznego projektowania zakładów spożywczych i gastronomicznych.	projekt	Ocena z projektu.
NA OCENĘ 4	Ma uporządkowaną, podbudowaną teoretycznie wiedzę z zakresu zasad technologicznego projektowania zakładów spożywczych i gastronomicznych.		
NA OCENĘ 5	Ma uporządkowaną, podbudowaną teoretycznie wiedzę z zakresu zasad technologicznego projektowania zakładów spożywczych i gastronomicznych. Rozumie inne niż techniczne uwarunkowania działalności tych zakładów.		
EFEKT KSZTAŁCENIA 2		MIEJSCE WERYFIKACJI	OPIS WERYFIKACJI EK 2
NA OCENĘ 3	Formułuje specyfikację prostych zadań produkcyjnych. Umie sformułować założenia projektowe.	projekt	Ocena z projektu.
NA OCENĘ 4	Formułuje specyfikację złożonych zadań produkcyjnych. Umie sformułować założenia i kryteria projektowe.		



NA OCENĘ 5	Formułuje specyfikację złożonych zadań produkcyjnych. Formułuje wymagania projektowe. Rozumie potrzebę uwzględnienia w nich czynników środowiskowych, ergonomicznych i ekonomicznych.		
EFEKT KSZTAŁCENIA 3		MIEJSCE WERYFIKACJI	OPIS WERYFIKACJI EK 3
NA OCENĘ 3	Projektuje proste zakłady przetwórstwa rolno-spożywczego i gastronomicznego.	projekt	Ocena z projektu.
NA OCENĘ 4	Projektuje proste zakłady przetwórstwa rolno-spożywczego i gastronomicznego. Wykonuje niezbędne obliczenia.		
NA OCENĘ 5	Projektuje proste zakłady przetwórstwa rolno-spożywczego i gastronomicznego. Wykonuje niezbędne obliczenia i na ich podstawie dokonuje wyboru urządzeń, a także wykonuje podstawową dokumentację.		
EFEKT KSZTAŁCENIA 4		MIEJSCE WERYFIKACJI	OPIS WERYFIKACJI EK 4
NA OCENĘ 3	Potrafi, w projektowaniu zakładów przetwórstwa rolno-spożywczego i gastronomicznego, stosować metody analizy systemowej.	projekt	Ocena z projektu.
NA OCENĘ 4	Potrafi, w projektowaniu zakładów przetwórstwa rolno-spożywczego i gastronomicznego, stosować metody analizy systemowej oraz dostrzegać aspekty środowiskowe.		
NA OCENĘ 5	Potrafi, w projektowaniu zakładów przetwórstwa rolno-spożywczego i gastronomicznego, stosować metody analizy systemowej oraz dostrzegać aspekty pozatechniczne środowiskowe, ekonomiczne i prawne.		

OCENA DO INDEKSU (OCENA PODSUMOWUJĄCA)

Ocena z projektu.

WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

a Egzamin końcowy obejmujący treści prezentowane na wykładach.

10 MACIERZ REALIZACJI PRZEDMIOTU



EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU	ODNIESIENIE DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH	CELE PRZEDMIOTU	TREŚCI PROGRAMOWE	METODY DYDAKTYCZNE
EK1	ZIP_W11, ZIP_W20, ZIP_K07	Cel1	W1, W2, W3, W4, W5	M1
EK2	ZIP_UB03, ZIP_UB08, ZIP_UP11	Cel2	P1	M2
EK3	ZIP_UP11, ZIP_UO04	Cel2	P1	M2
EK4	ZIP_UP09	Cel2	P1	M2

11 WYKAZ LITERATURY

LITERATURA PODSTAWOWA:

- [1] Bilśka B., Grzesińska W., Tomaszewska M. — *Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego. Wybrane zagadnienia*, Warszawa, 2011, SGGW
- [2] Gąsiorek E. — *Projektowanie procesów technologicznych w przemyśle spożywczym*, Wrocław, 2011, Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

- [1] Turlejska H. — *Zasady GHP/GMP oraz system HACCP jako narzędzia zapewnienia bezpieczeństwa zdrowego żywności.*, Warszawa, 2003, Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa

12 INFORMACJE O NAUCZYCIELACH AKADEMICKICH

OSOBA ODPOWIEDZIALNA ZA KARTĘ

dr inż. Tomasz Hebda (kontakt: thebda@wp.pl)

OSOBY PROWADZĄCE PRZEDMIOT

dr inż. Tomasz Hebda (kontakt: thebda@wp.pl)

13 ZATWIERDZENIE KARTY PRZEDMIOTU DO REALIZACJI

(miejscowość, data)

(odpowiedzialny za przedmiot)

(kierownik zakładu)

(dyrektor instytutu)

PRZYJMUJĘ DO REALIZACJI (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)

.....