

PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA W NOWYM SĄCZU

KARTA PRZEDMIOTU

obowiązuje studentów rozpoczynających studia w roku akademickim 2012/2013

Instytut Techniczny

Kierunek studiów: Zarządzanie i inżynieria produkcji

Profil: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

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 AIS IP8 12/13
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	15			30	

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.	2
W2	Podział zakładu. Dział magazynowy. Dział produkcyjny. Dział ekspedycyjny. Obliczanie powierzchni pomieszczeń socjalnych	4
W3	Zasada doboru urządzeń i maszyn w zakładach przemysłu spożywczego oraz metoda szacowania powierzchni pomieszczeń produkcyjnych i ekspedycyjnych.	4
W4	Układ funkcjonalny zakładu.	2
W5	Oświetlenie w zakładach przetwórstwa spożywczego. Wytyczne dotyczące wymiany powietrza i wilgoci.	3
	RAZEM	15

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).	30
	RAZEM	30

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	45
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	15
Opracowanie wyników	0
Przygotowanie raportu, projektu, prezentacji, dyskusji	10
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

OCENA PODSUMOWUJĄCA

P1 Średnia ważona ocen formujących

WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

a Samodzielne wykonanie zadanego projektu.

KRYTERIA OCENY

EFEKT KSZTAŁCENIA 1	
NA OCENĘ 3	Ma elementarną wiedzę z zakresu zasad technologicznego projektowania zakładów spożywczych i gastronomicznych.
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	
NA OCENĘ 3	Formułuje specyfikację prostych zadań produkcyjnych. Umie sformułować założenia projektowe.
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	
NA OCENĘ 3	Projektuje proste zakłady przetwórstwa rolno-spożywczego i gastronomicznego.
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	
NA OCENĘ 3	Potrafi, w projektowaniu zakładów przetwórstwa rolno-spożywczego i gastronomicznego, stosować metody analizy systemowej.
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.

10 MACIERZ REALIZACJI PRZEDMIOTU

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

11 WYKAZ LITERATURY

LITERATURA PODSTAWOWA:

- [1] Bilśka B., Grzebińska 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. Anna Mikulec (kontakt: mikuleca@gmail.com)



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)
---------------------	-------------------------------	---------------------	----------------------

PWSZ w Nowym Sączu

PRZYJMUJĘ DO REALIZACJI (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)

.....