

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: Niestacjonarne

Kod kierunku: 06.9

Stopień studiów: I

Specjalności: Inżynieria produkcji żywności

1 PRZEDMIOT

NAZWA PRZEDMIOTU	Technologia produkcji spożywczej i gastronomicznej
KOD PRZEDMIOTU	IT 06.9 AIN IP7 12/13
KATEGORIA PRZEDMIOTU	Przedmioty specjalnościowe
LICZBA PUNKTÓW ECTS	7
SEMESTRY	4 5

2 RODZAJ ZAJĘĆ, LICZBA GODZIN W PLANIE STUDIÓW

SEMESTR	WYKŁAD	ĆWICZENIA	LABORATORIUM	PROJEKT	SEMINARIUM
4	8		8		
5	15			8	

3 CELE PRZEDMIOTU

Cel 1 Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z wybranymi działami technologii produkcji przemysłu spożywczego i gastronomicznego.

4 WYMAGANIA WSTĘPNE W ZAKRESIE WIEDZY, UMIEJĘTNOŚCI I INNYCH KOMPETENCJI

a Maszyny i urządzenia przemysłu rolno-spożywczego i gastronomicznego. Inżynieria procesów produkcyjnych w PRS. Procesy i urządzenia chłodnicze w PRS.



5 EFEKTY KSZTAŁCENIA

EK1 Wiedza: Ma wiedzę w zakresie funkcjonowania systemów produkcyjnych i związanych z nimi procesów.

EK2 Umiejętności: Opracowuje dokumentację racjonalnej organizacji przepływu produkcji.

EK3 Umiejętności: Ocenia przydatność nowych technologii oraz maszyn i urządzeń dla małych i średnich przedsiębiorstw.

EK4 Umiejętności: Projektuje proste linie technologiczne, maszyny i urządzenia w wybranym zakresie inżynierii produkcji.

6 TREŚCI PROGRAMOWE

WYKŁAD

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
W1	Wprowadzenie do technologii przetwórstwa spożywczego i gastronomicznego. Podstawowe definicje, baza surowcowa, jakość produktów.	2
W2	Wybrane działy przemysłu spożywczego: Cukrownictwo. Przemysł zbożowy i ziemniaczany. Przemysł cukierniczy. Chłodnictwo żywności. Biotechnologia żywności. Przetwórstwo mięsa.	8
W3	Etapy procesu produkcji gastronomicznej. Zasady korzystania z maszyn i urządzeń w technologii gastronomicznej.	3
W4	Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej.	2
W5	Wykorzystanie strukturotwórczych dodatków w technologii gastronomicznej.	2
W6	Technologia ciast.	2
W7	Technologia gastronomiczna mleka i przetworów mlecznych.	2
W8	Wykorzystanie nowych metod grzejnictwa w technologii gastronomicznej.	2
	RAZEM	23

PROJEKT

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
P1	Indywidualne wykonanie wybranego projektu z zakresu technologii produkcji spożywczej lub gastronomicznej.	8
	RAZEM	8

LABORATORIUM

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
L1	Operacje termiczne.	8
	RAZEM	8

7 METODY DYDAKTYCZNE

M1 Wykłady

M2 Ćwiczenia laboratoryjne

M3 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	39
Konsultacje przedmiotowe	2
Egzaminy i zaliczenia w sesji	3
Godziny bez udziału nauczyciela akademickiego wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:	
Przygotowanie się do zajęć, w tym studiowanie zalecanej literatury	51
Opracowanie wyników	40
Przygotowanie raportu, projektu, prezentacji, dyskusji	40
SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU WYNIKAJĄCA Z CAŁEGO NAKŁADU PRACY STUDENTA	175
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	7

9 SPOSOBY OCENY

OCENA FORMUJĄCA

F1 Projekt indywidualny

F2 Sprawozdanie z ćwiczenia laboratoryjnego

OCENA PODSUMOWUJĄCA

P1 Egzamin pisemny

KRYTERIA OCENY

EFEKT KSZTAŁCENIA 1	
NA OCENĘ 3	Ma wiedzę w zakresie funkcjonowania systemów produkcyjnych.
NA OCENĘ 4	Ma wiedzę w zakresie funkcjonowania systemów produkcyjnych i związanych z nimi procesów.
NA OCENĘ 5	Ma wiedzę w zakresie funkcjonowania systemów produkcyjnych i związanych z nimi procesów. Potrafi zdefiniować czynniki determinujące w/ w procesy.
EFEKT KSZTAŁCENIA 2	
NA OCENĘ 3	Opracowuje dokumentację technologiczną produkcji spożywczej i gastronomicznej w stopniu podstawowym.
NA OCENĘ 4	Potrafi opracować dokumentację racjonalnej organizacji przepływu produkcji.
NA OCENĘ 5	Potrafi opracować dokumentację racjonalnej organizacji przepływu produkcji. Umie wyrazić własną opinię.
EFEKT KSZTAŁCENIA 3	
NA OCENĘ 3	Potrafi ocenić przydatność maszyn i urządzeń dla małych zakładów gastronomicznych i przetwórstwa spożywczego.
NA OCENĘ 4	Potrafi ocenić przydatność nowych technologii oraz maszyn i urządzeń dla małych i średnich zakładów gastronomicznych i przetwórstwa spożywczego.
NA OCENĘ 5	Potrafi ocenić przydatność nowych technologii oraz maszyn i urządzeń dla małych i średnich zakładów gastronomicznych i przetwórstwa spożywczego. Umie wyrazić własną opinię.
EFEKT KSZTAŁCENIA 4	
NA OCENĘ 3	Potrafi dobrać maszyny i urządzenia dla danego zakładu gastronomicznego.



NA OCENĘ 4	Potrafi dobrać maszyny i urządzenia dla danego zakładu gastronomicznego. Projektuje proste linie technologiczne dla małych zakładów przetwórstwa spożywczego z nielicznymi nieścisłościami.
NA OCENĘ 5	Potrafi dobrać maszyny i urządzenia dla danego zakładu gastronomicznego. Projektuje poprawnie proste linie technologiczne dla zakładów przetwórstwa spożywczego.

10 MACIERZ REALIZACJI PRZEDMIOTU

EFEKTY Kształcenia dla przedmiotu	ODNIESIENIE DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH	CELE PRZEDMIOTU	TREŚCI PROGRAMOWE	METODY DYDAKTYCZNE	SPOSOBY OCENY
EK1	ZIP_W07, ZIP_W12	Cel1	W1, W2, W3, W5, W6, W7, W8	M1	P1
EK2	ZIP_UO05, ZIP_UP07, ZIP_K07	Cel1	W1, W3, P1	M1, M3	F1, P1
EK3	ZIP_UP11	Cel1	P1	M3	F1
EK4	ZIP_UB08, ZIP_UB09	Cel1	P1	M3	F1

11 WYKAZ LITERATURY

LITERATURA PODSTAWOWA:

- [1] Zalewski S. — *Podstawy technologii gastronomicznej*, Warszawa, 2009, WNT
- [2] Dąbrowski A. — *Podstawy techniki w przemyśle spożywczym*, Warszawa, 2009, WSIP
- [3] Lewicki P. — *Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego*, Warszawa, 2005, WNT

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

- [1] Konarzewska M. — *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem Cz. 1-3*, Warszawa, 2009, WSIP

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)

.....

PWSZ w Nowym Sączu