

Informacje ogólne	
Jednostka prowadząca kierunek:	Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Nazwa kursu:	Organizacja produkcji w przetwórstwie żywności
Przynależność do modułu:	Moduł innowacji; Organizacja i zarządzanie

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	Konwersatorium
Liczba godzin kursu	15	15		15		
Liczba punktów ECTS	3 (1,5+1,5)					
Sposób zaliczenia	zaliczenie z oceną/ zaliczenie					

KARTA KURSU							
Informacje ogólne o kursie							
Jednostka realizująca:	Wydział Mechaniczny						
Katedra/Zakład:	Procesów i Urządzeń Przemysłu Spożywczego						
Osoba odpowiedzialna dydaktycznie:	Prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun						
Profil studiów:	ogólnoakademicki						
Forma studiów:	stacjonarne						
Poziom kształcenia:	II stopień						
Semestr:	I						
Kod kursu:							
Język wykładowy:	polski						
Rodzaj kursu:	obowiązkowy						
Forma zajęć:		X					
	W	W+Ć	Ć	L	P	S	K
Cel/-e kursu							
1	Zaznajomienie studenta z organizacją produkcji, w tym systemów i procesów produkcyjnych, struktury produkcji.						
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji							
1	Podstawowe informacje z zakresu organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem						
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)							
Wiedza:							Odniesienie do modułowych efektów kształcenia (EKM)
EKP1	Zna i rozumie w pogłębiony sposób wybrane fakty, teorie, metody oraz złożone zależności między nimi z zakresu kierunków rozwoju innowacji technologicznych, organizacji przetwarzania żywności.						M2_W01
EKP2	Zna i rozumie różnorodne, złożone uwarunkowania i aksjologiczny kontekst prowadzonej działalności z zakresu organizacji procesu produkcyjnego.						M2_W02
EKP3	Zna i rozumie główne trendy rozwojowe z zakresu konwencjonalnych i nowoczesnych systemów produkcyjnych.						M2_W03
EKP4	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu zasady utrzymania obiektów i systemów technologicznych typowych dla przetwórstwa żywności.						M2_W04
Umiejętności:							
EKP5	Potrafi wykonywać zadania oraz formułować i rozwiązywać problemy, z zakresu organizacji produkcji.						M2_U01
EKP6	Potrafi kierować pracą zespołu zajmującego się planowaniem, organizacją i realizacją zadań w procesie przetwarzania żywności.						M2_U03
EKP7	Potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do formułowania i rozwiązywania złożonych i nietypowych problemów i innowacyjnie wykonywać zadania w nieprzewidywalnych warunkach z zakresu procesów przetwarzania żywności.						M2_U05
EKP8	Potrafi przeprowadzić wieloaspektową krytyczną analizę istniejących rozwiązań technicznych i procesowych oraz potrafi dokonać ich wielokryterialnej oceny.						M2_U07
Kompetencje społeczne:							
EKP9	Jest gotów do podejmowania inicjatyw twórczych w zakresie technologii przetwarzania żywności i żywienia człowieka,						M2_K1
EKP10	Jest gotów do przewodzenia grupie i ponoszenia odpowiedzialności za nią.						M2_K2
EKP11	Jest gotów do inicjowania działania na rzecz interesu publicznego w relacjach z zakładami przetwórstwa żywności.						M2_K4

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)
W1	Wprowadzenie. Rola przemysłu spożywczego w gospodarce narodowej. Struktura branżowa przemysłu spożywczego w Polsce.	1	EKP2, EKP9 - EKP11
W2	System produkcyjny. Typy, formy i odmiany procesu produkcyjnego	2	EKP1, EKP2, EKP9 - EKP11
W3	Struktura produkcyjna. Proces produkcyjny	4	EKP1, EKP2, EKP9 - EKP11
W4	Zasady racjonalnej organizacji procesu produkcyjnego	2	EKP1, EKP2, EKP9 - EKP11
W5	Parametryczny opis procesu produkcyjnego	2	EKP1, EKP9 - EKP11
W6	Konwencjonalne systemy produkcyjne	2	EKP3, EKP4, EKP9 - EKP11
W7	Nowoczesne systemy produkcyjne	2	EKP1, EKP3, EKP4, EKP9 - EKP11
C1	Prognozowanie popytu w aspekcie wyznaczania programu produkcyjnego	2	EKP5 - EKP11
C2	Wyznaczenie partii produkcyjnej	4	EKP5 - EKP11
C3	Cykl produkcyjny	2	EKP5 - EKP11
C4	Zapasy produkcji w toku	3	EKP5 - EKP11
C5	Projektowanie rozmieszczenia stanowisk roboczych	4	EKP5 - EKP11
SUMA GODZIN		30	
Narzędzia dydaktyczne			
1	Prezentacje multimedialne		
2	Podręczniki akademickie		
3	Plansze		
Sposoby oceny			
L.p.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1 - EKP4	kolokwium	Ocena: 3,0 - 50% , 3,5 - 70%, 4,0 - 80% , 4,5 - 90%, 5,0 - 100% poprawnie rozwiązanych zadań
2	EKP5 - EKP8	obliczanie zadań, dyskusja uzyskanych wyników	Wykonanie i oddanie wszystkich sprawozdań z ćwiczeń, 100% obecność
3	EKP9 - EKP11	obszwanie	Ocena aktywności na zajęciach: np. udział w dyskusji
Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	Godziny wynikające z planu zajęć	30	
2	Udział w obowiązkowych konsultacjach	7	
SUMA GODZIN		37	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU		[1,5] ECTS	
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego		1	
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych		0,5	
Literatura podstawowa			
1	Olszewski A.: <i>Organizacja i zarządzanie procesem produkcyjnym w przemyśle spożywczym. PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA INFORMATYKI I PRZEDSIĘBIORCZOŚCI W ŁÓDŻY ŁÓDŹA 2011</i>		
2	Brzeziński M.: <i>Organizacja produkcji. Wydawnictwo Politechniki Lubelskiej, Lublin 2002</i>		
Literatura uzupełniająca			
1			
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	dr hab. inż. Iwona Michalska-Pozoga		
Adres e-mail:	iwona.michalska-pozoga@tu.koszalin.pl		
Tel. kontaktowy:	943 478 425		

Autor Treści Kursu	
_____ Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordynator KRK
_____ Podpis	_____ Podpis