

Informacje ogólne	
Jednostka prowadząca kierunek:	Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Nazwa kursu:	Projektowanie inwestycyjne zakładów
Przynależność do modułu:	Moduł ogólnoakademicki

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	Konwersatorium
Liczba godzin kursu	15			15		
Liczba punktów ECTS	2 (1+1)					
Sposób zaliczenia	zaliczenie z oceną (ZO)					

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:		2						
Kod kursu:								
Język wykładowy:		polski						
Rodzaj kursu:		obowiązkowy						
Forma zajęć:		15						
		W	W+Ć	Ć	L	P	S	
Cel/-e kursu								
1	Poznanie zasad projektowania jako obszaru działalności inżynierskiej							
2	Poznanie etapów projektowania inwestycyjnego i zadania instytucji publicznych i zakładów przemysłowych w projektowaniu inwestycyjnym							
3	Modele i wskaźniki projektowania inwestycyjnego							
4	Charakterystyka projektowo - inwestycyjna zakładów wybranych branż przemysłu sdpożywczego							
5								
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji								
1	Znajomość technologii branżowych przetwórstwa spożywczego							
2	Znajomość towaroznawstwa produktów spożywczych							
3	Wiedza w zakresie organizacji linii technologicznych przemysłu spożywczego							
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)								
Wiedza:								Odniesienie do modułowych efektów kształcenia (EKM)
EKP 1	Absolwent zna i rozumie w pogłębiony sposób wybrane fakty, teorie, metody oraz złożone zależności między nimi z zakresu kierunków rozwoju technologii, innowacji produktowych i technologicznych, organizacji przetwarzania żywności, organizacji procesów i systemów jako-ści żywności oraz stosowanych w nich systemów decyzyjnych i przepływu informacji, także w powiązaniu z towaroznawstwem							M1_W01
EKP 2	Absolwent zna i rozumie różnorodne, złożone uwarunkowania i aksjologiczny kontekst prowadzonej działalności z zakresu technologii przetwarzania żywności i żywienia.							M1_W02
EKP 3	Absolwent zna i rozumie ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości z uwzględnieniem najnowszej wiedzy dotyczącej rozwoju technologii, innowacji produktowych i technologicznych, organizacji przetwarzania żywności oraz stosowanych w nich systemów decyzyjnych i przepływu informacji oraz kreatywnie myśleć o potrzebach nabywców.							M1_W05
Umiejętności:								
EKP 4	Absolwent potrafi kierować pracą zespołu zajmującego się planowaniem, organizacją i realizacją zadań w procesie przetwarzania żywności.							M1_U03
Kompetencje społeczne:								
EKP 5	Absolwent jest gotów do wypełniania zobowiązań społecznych w zakresie związanym z technologią żywności i żywnieniem							M1_K02
EKP 6	Absolwent jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy wykorzystując nabytą wiedzę z zakresu technologii żywności i żywienia.							M1_K03

Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordynator KRK	Przewodniczący Rady Programowej Kierunku
prof. Jarosław Diakun		
_____ Podpis	_____ Podpis	_____ Podpis

Cykl kształcenia:

rok akademicki przyjęcia studentów na studia

Treści programowe			
Forma zajęć	Tematyka zajęć (bloku zajęć)	Liczba godzin	Powiązanie z efektem kształcenia dla kursu (symbol EKP)
W1	• Inwestowanie jako działalność przemysłowa, aspekty prawno – finansowe, i techniczno – organizacyjne.	1	EKP 1 - EKP 6
W2	• Cel i istota projektowania technicznego. Etapowość i iteracyjność procesu projektowania.	1	
W3	• Uczestnicy (strony) realizacji projektu. Procedura zlecenia, realizacji i rozliczenia projektu.	1	
W4	• Inicjowanie projektów inwestycyjnych.	1	
W5	• Rola technologa w projektowaniu zakładów przemysłu spożywczego	1	
W6	• Etapy projektowania inwestycyjnego. Cele i zakresy etapów.	1	
W7	Zakres merytoryczny: formułowania zadania inwestycyjnego (FZI), założeń techniczno – ekonomicznych (ZTE), projektu technicznego (PT)	2	
W8	• Projektowanie jako składnik ekonomiczno – techniczny inwestycji.	1	
W9	• Podstawy prawne i zasady lokalizacji zakładów przemysłu spożywczego.	1	
W10	• Charakterystyka inwestycyjna branż przemysłu spożywczego.	5	
SUMA GODZIN		15	
Narzędzia dydaktyczne			
1	tablica kredowa, projektor multimedialny		
2			
3			
4			
Sposoby oceny			
L.p.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP 1 - EKP 6	Listy obecności i ocena aktywności	Udział w wykładach i aktywność w dyskusjach
2		Zaliczenie z oceną	Przygotowanie pracy pisemnej dotyczącej rozpoznaniemożliwości wykorzystania regionalnych programów inwestycyjnych i pozyskiwania środków na inwestycje charakterystycznych dla danej branży
Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	Udział w wykładach i w dyskusji na wykładach	15	
2	Konsultacje	5	
3	Przygotowanie się do zaliczenia wykładu	10	
4			
SUMA GODZIN		30	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU		[1] ECTS	
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego		0,5	
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych		0	
Literatura podstawowa			
1	Dłużewski M.: Zarys projektowania zakładów przemysłu spożywczego. WNT		
2	Behrens W.(2003): Hawranek P.M.: Poradnik przygotowania przemysłowych studiów feasibility. UNIDO, wydanie polskie, Warszawa 2003		
3	Tarnowski W.: Podstawy projektowania technicznego. WNT		
4	Diakun J.: Zasady projektowania technologicznego zakładów przemysłu spożywczego. Wyd. P. Koszlińskiej 2017		
Literatura uzupełniająca			
1	Prawodawstwo: Ustawy, rozporządzenia		
2			
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy		Prof.dr hab.inż. Jarosław Diakun	
Adres e-mail:		jaroslaw.diakun@tu.koszalin.pl	
Tel. kontaktowy:		943 478 331	

Autor Treści Kursu	
Prof.. Jarosław Diakun	
_____ Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KRK
prof. Jarosław Diakun	
_____ Podpis	_____ Podpis