

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	Laboratoriu	Projekt	Seminarium	Konwersator
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:	1						
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						
2	Podstawowe informacje z zakresu projektowania zakładów przemysłowych						
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 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 problemów dotyczących charakterystyki procesu produkcyjnego, czynników produkcji 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, krytycznej oceny siebie oraz zespołów i organizacji, w których uczestniczy.						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)
P1	Wprowadzenie. Wybór produktu.	1	EKP1, EKP5, EKP9 - EKP11
P2	Charakterystyka produktu.	2	EKP4, EKP6, EKP9 - EKP11
P3	Charakterystyka procesu produkcyjnego	2	EKP1 - EKP3, EKP6 - EKP8, EKP9 - EKP11
P4	Specyfika niezbędnych czynników produkcji	2	EKP1 - EKP3, EKP6 - EKP8, EKP9 - EKP11
P5	Projekt bazy normatywnej	2	EKP4, EKP6, EKP8, EKP9 - EKP11
P6	Budżetowanie zużycia czynników produkcji	2	EKP4, EKP8, EKP9 - EKP11
P7	Budżetowanie jednostkowego kosztu wytworzenia	2	EKP4, EKP8, EKP9 - EKP11
P8	Budżetowanie rachunku zysków i strat	2	EKP4, EKP8, EKP9 - EKP11
SUMA GODZIN		15	
Narzędzia dydaktyczne			
1	Podręczniki akademickie		
2	Normy		
3	Internet		
Sposoby oceny			
Lp.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1 - EKP8	ocena projektu, ocena pracy w zespole, obecność i aktywność na zajęciach	Uzyskanie pozytywnej oceny wymaga: obecności na zajęciach - 100%, aktywności na zajęciach, średnia oceny z projektu i prezentacji projektu
2	EKP9 - EKP11	obserwacje	Ocena aktywności na zajęciach: np. udział w dyskusji
Obciążenie pracą studenta			
Lp.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	Godziny wynikające z planu zajęć	15	
2	Przygotowanie projektu	12	
3	Udział w obowiązkowych konsultacjach	10	
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 ŁOMŻY ŁOMŻA 2011</i>		
2	Brzeziński M.: <i>Organizacja produkcji. Wydawnictwo Politechniki Lubelskiej. Lublin 2002</i>		
Literatura uzupełniająca			
1	Normy		
2	Czasopisma branżowe		
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	dr hab. inż. Iwona Michalska-Požoga		
Adres e-mail:	iwona.michalska-pozoga@tu.koszalin.pl		
Tel. kontaktowy:	943 478 425		

Autor Treści Kursu	

Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KRK
_____	_____
Podpis	Podpis