

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	K
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 spożywczego						
5	Umiejętność opracowania założeń technologiczno - programowych inwestycji - zakładu przetwórstwa spożywczego						
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						
4	Opanowanie programu wykładowego						
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	Koordinator KRK	Przewodniczący Rady Programowej Kierunku
prof. Jarosław Diakun		
_____ Podpis	_____ Podpis	_____ Podpis

Treści programowe			
Forma zajęć	Tematyka zajęć (bloku zajęć)	Liczba godzin	Powiązanie z efektem kształcenia dla kursu (symbol EKP)
P1	Prezentacja zakresu projektu, omówienie poszczególnych etapów i zadań	1	EKP 1 - EKP 6
P2	Wybór surowca lub produktu podstawowego z uzasadnieniem: technologicznym, technicznym, organizacyjnym, marketingowym	2	
P3	Opracowanie (wariantowo): a) charakterystyki technologicznej surowca lub b) postaci rynkowo - ekspedycyjnej produktu.	2	
P4	Opracowanie schematu technologicznego i organizacji produkcji.	2	
P5	Opracowanie programu surowcowo - produktowego i przyjęcie skali produkcji;	4	
P6	Opracowanie technologiczno - inwestycyjne (wariantowo) a) założeń: technologicznych, poziomu technicznego i organizacyjnego produkcji; b) sformułowanie wymagań lokalizacyjnych i projekt zgłoszenia lokalizacyjnego zakładu, c) założenia techniczno ekonomiczne i źródła pozyskiwania środków inwestycyjnych	4	
SUMA GODZIN		15	
Narzędzia dydaktyczne			
1	tablica kredowa, projektor multimedialny, laptop		
2			
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	Prezentacja elementów własnego projektu, aktywność w dyskusjach
2		Wykonanie projektu	Poprawnie wykonane zadania związane z projektem przygotowania inwestycji zakładu przemysłu spożywczego
Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności		Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
1	Udział w zajęciach audytoryjnych i w dyskusji		15
2	Konsultacje		5
3	Przygotowanie projektu		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	0,5
Literatura podstawowa			
1	Dłużewski M.: Zarys projektowania zakładów przemysłu spożywczego. WNT		
2	Behrens W.(2003): Hawranek P.M.: Poradnik przygotowania przemysłowych studiów freasibility. UNIDO, wydanie polskie, Warszawa 2003		
3	Tarnowski W.: Podstawy projektowania technicznego. WNT		
4	Diakun J.: Zasady projektowania technologicznego zakładów przemysłu spożywczego. Wyd. P. Koszalińskiej 2017		
Literatura uzupełniająca			
1	Prawodawstwo: Ustawy, rozporządzenia		
2	Normy		
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