



Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	TECHNOLOGIA PRODUKTU, PG_00061474						
Kierunek studiów	Zarządzanie inżynierskie						
Data rozpoczęcia studiów	październik 2024 r.	Rok akademicki realizacji przedmiotu	2025/2026				
Poziom kształcenia	I stopnia - inżynierskie	Grupa zajęć	Grupa zajęć fakultatywnych				
Forma studiów	niestacjonarne (on-line)	Sposób realizacji	na uczelni				
Rok studiów	2	Język wykładowy	polski				
Semestr studiów	3	Liczba punktów ECTS	3.0				
Profil kształcenia	ogólnoakademicki	Forma zaliczenia	zaliczenie				
Jednostka prowadząca	Wydział Zarządzania i Ekonomii -> Katedra Inżynierii Zarządzania i Jakości						
Imię i nazwisko wykładowcy (wykładowców)	Odpowiedzialny za przedmiot	mgr Anna Wendt					
	Prowadzący zajęcia z przedmiotu						
Formy zajęć i metody nauczania	Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	RAZEM
	Liczba godzin zajęć	0.0	16.0	0.0	0.0	0.0	16
W tym liczba godzin zajęć na odległość: 0.0							
Aktywność studenta i liczba godzin pracy	Aktywność studenta	Udział w zajęciach dydaktycznych, objętych planem studiów	Udział w konsultacjach	Praca własna studenta	RAZEM		
	Liczba godzin pracy studenta	16	5.0	54.0	75		
Cel przedmiotu	Analizuje procesy technologiczne określając kluczowe parametry stosowanej technologii, dokonując oceny w oparciu o obowiązujące normy						
Efekty uczenia się przedmiotu	Efekt kierunkowy	Efekt z przedmiotu	Sposób weryfikacji i oceny efektu				
	[K6_U02] przygotowuje i przedstawia w sposób przekonywujący, profesjonalne prezentacje wyników swoich działań, z ich zaawansowaną interpretacją	przedstawia wyniki analiz procesu technologicznego w przekonywujący sposób, dokonując zaawansowanej interpretacji proponowanych rozwiązań	[SU5] Ocena umiejętności zaprezentowania wyników realizacji zadania				
	[K6_W03] identyfikuje wiarygodne źródła informacji istotne dla analizowanych zagadnień	analizuje procesy wytwarzania wybranych produktów gromadząc informacje w kontekście parametrów wykorzystywanej technologii i zgodności z obowiązującymi normami	[SW1] Ocena wiedzy faktograficznej				
Treści przedmiotu	Podstawowe pojęcia dotyczące procesów technologicznych Omówienie wybranych procesów jednostkowych Schematy blokowe i technologiczne Wybrane procesy technologiczne przemysłu żywnościowego i nieżywnościowego Aspekty ekonomiczne, ekologiczne i jakościowe Surowce, półprodukty, produkty i odpady w wybranych procesach technologicznych						
Wymagania wstępne i dodatkowe							
Sposoby i kryteria oceniania osiągniętych efektów uczenia się	Sposób oceniania (składowe)	Próg zaliczeniowy			Składowa oceny końcowej		
	Obecność	80.0%			20.0%		
	Dyskusja	60.0%			18.0%		
	Projekt	60.0%			50.0%		
	Ćwiczenia na zajęciach	60.0%			12.0%		

Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur	E. Pająk, Zarządzanie produkcją. Produkt technologia, organizacja, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2006 E. Pijanowski, M. Dłużewski, A. Dłużewska, A. Jarczyk, Ogólna technologia żywności, WNT, Warszawa 2000 T. Pazera, T. Rzemieniu, Browarnictwo, WSiP, Warszawa 1998 T. Obrusiewicz, Mleczarstwo, część I, WSiP, Warszawa 1994 T. Obrusiewicz, Mleczarstwo, część II, WSiP, Warszawa 1992 A. Horubałowa, T. Haber, Analiza techniczna w piekarstwie WSiP, Warszawa 1994 M. Bartnik, T. Jakubczyk, Surowce w piekarstwie WSiP, Warszawa 1995 Polska Norma PN-87/P-50007 Wytwory papiernicze
	Uzupełniająca lista lektur	Nowelizacje Rozporządzeń, Ustaw, Norm dotyczących tematyki, Dyrektywy nowego podejścia
	Adresy eZasobów	Adresy na platformie eNauczanie:
Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania	Wymień rodzaje surowców Zadania związane z tematyką zarządzania jakością: TQM, ISO 9001 Prezentacja przedstawiająca proces produkcyjny	
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy	

Dokument wygenerowany elektronicznie. Nie wymaga pieczęci ani podpisu.