

# KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

## Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Podstawy organizacji produkcji	
BiJPŻ/P/I/NST/7			Basics of production organization	
Język wykładowy		polski		
Rok akademicki		2021/2022		
Kierunek		Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności		
w zakresie		---		
Poziom studiów		pierwszego stopnia		
Profil studiów		praktyczny		
Forma studiów		niestacjonarne		
Semestr / semestry		II		
Przynależność do grupy zajęć		A Grupa zajęć podstawowych		
Status przedmiotu		Obowiązkowy		
Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS		Forma zajęć	Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Liczba punktów ECTS
		Wykład	9[h]	2,0 ECTS
		Ćwiczenia	9[h]	
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	Kształtuje umiejętności praktyczne		1,0 ECTS
	z uprawnieniami	Służy zdobywaniu przez studenta kompetencji inżynierskich		1,0 ECTS
	z dyscypliną	Inżynieria chemiczna		0,5 ECTS
		Technologia żywności i żywienia		0,5 ECTS
		Nauki o zarządzaniu i jakości		1,0 ECTS
Forma nauczania		Tradycyjna lub zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość		
Wymagania wstępne		Wszyscy studenci kierunku Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności		
Jednostka prowadząca		WICiT/Katedra Fizykochemii i Technologii Materiałów		
Koordynator		dr hab. inż. Marcin Kostrzewa, prof. UTH Rad.		
Adres strony internetowej pjo		<a href="http://www.wicit.uniwersytetradom.pl">www.wicit.uniwersytetradom.pl</a>		
Adres e-mail, telefon koordynatora		m.kostrzewa@uthrad.pl                      tel. 48 361 7567		

## EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE, REALIZACJA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Cel kształcenia:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami dotyczącymi organizacji produkcji, w tym systemu produkcji, kształtowania przestrzeni produkcyjnej i zarządzania produkcją.
Treści programowe:	<b>Wykład:</b> Podstawowe pojęcia: istota i cel przedmiotu. Przedsiębiorstwo – formy organizacyjne (1h) Proces produkcyjny - klasyfikacja procesów produkcyjnych. Procesy

	<p>podstawowe i procesy pomocnicze. (1h)</p> <p>Typy produkcji. System produkcyjny i jego charakterystyka. Definicja systemu (1h)</p> <p>Struktura systemu produkcyjnego i wytwórczego Otoczenie systemu produkcyjnego (1 h)</p> <p>Organizacja przestrzeni produkcyjnej (1h)</p> <p>Automatyzacja i komputeryzacja spożywczych procesów produkcyjnych (1h)</p> <p>Zarządzanie przedsiębiorstwem, zarządzanie produkcją. Współczesne metody i systemy zarządzania produkcją w przemyśle spożywczym (1h)</p> <p>Dobra praktyka higieniczna Good Hygiene Practice GHP); Dobra praktyka produkcyjna (Good Manufacturing Practice GMP) (1h)</p> <p>Zaliczenie (1h)</p> <p><b>Ćwiczenia:</b></p> <p>Zajęcia wprowadzające. Omówienie charakteru i celu zajęć. Przydzielenie indywidualnych założeń (1h)</p> <p>Projektowanie spożywczych procesów produkcyjnych. (1h)</p> <p>Przygotowanie modelu procesu wytwórczego (2h)</p> <p>Analiza i synteza procesu na podstawie opracowanego modelu. (1h)</p> <p>Główne etapy procesu produkcyjnego - schemat i charakterystyka GC (1h)</p> <p>Ocena przebiegu procesu produkcyjnego - wybór wskaźników (1h)</p> <p>Optymalizacja procesu produkcyjnego - najskuteczniejsze metody (1h)</p> <p>Zaliczenie (1h)</p>
Metody dydaktyczne (kształcenia):	<ul style="list-style-type: none"> <li>– wykład informacyjny</li> <li>– wykład konwersatoryjny</li> <li>– dyskusja dydaktyczna</li> <li>– metody praktyczne (pokaz, ćwiczenia)</li> </ul>
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	<p>Wykład:</p> <p>Ocena z testu zaliczeniowego – 10 pytań, 1 pkt. za pytanie. 10 pytań – 10 pkt. 5-6 pkt. – 3,0 7 pkt. – 3,5 8 pkt. – 4,0 9 pkt. – 4,5 10 pkt – 5,0</p> <p>Ćwiczenia:</p> <p>Ocena z ćwiczeń z uwzględnieniem kryteriów:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Zgodności ze wzorcem.</li> <li>b. Zawartości merytorycznej.</li> <li>c. Estetyki wykonania.</li> </ol> <p>Uzyskanie pozytywnych ocen ze wszystkich form zajęć wchodzących w skład danego przedmiotu jest równoznaczne z jego zaliczeniem i zdobyciem przez studenta liczby punktów ECTS przyporządkowanej temu przedmiotowi.</p> <p>Sposób obliczenia oceny końcowej określa regulamin studiów.</p>

Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do efektów kierunkowych i formy zajęć				Metody weryfikacji efektów uczenia się	
Numer efektu uczenia się	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu (PEU) Student, który zaliczył przedmiot (W) zna i rozumie/ (U) potrafi /(K) jest gotów do:	Kierunkowy efekt uczenia się (KEU)	Forma zajęć	Forma weryfikacji (zaliczeń)	Metody sprawdzania i oceny
W1	Zna stosowane w praktyce zasady organizacyjne związane z produkcją wyrobów spożywczych i zarządzaniem różnymi obszarami organizacji. Zna uwarunkowania tworzenia, rozwoju i zarządzania przedsiębiorstwami o różnych formach organizacyjno-prawnych działających w zakresie gospodarki żywnościowej.	K_WG06 K_WK10	Wykład	Zaliczenie	Test wyboru
U1	Umie pozyskiwać i interpretować informacje z literatury, baz danych i innych źródeł w zakresie organizacji produkcji produktów.	K_UW02	Ćwiczenia	Zaliczenie	Kolokwium pisemne, sprawozdania z ćwiczeń
K1	Rozumie uznawanie znaczenia i krytycznej analizy posiadanej wiedzy oraz odbieranych treści w rozwiązywaniu problemów praktycznych.	K_KK01	Ćwiczenia	Zaliczenie	Kolokwium pisemne, sprawozdania z ćwiczeń

Literatura i pomoce naukowe
<p><b>Literatura podstawowa:</b>  Pająk E., 2006, Zarządzanie produkcją. Produkt, technologia, organizacja. PWN, Warszawa;  Praca zbiorowa (pod red. M. Brzezińskiego), 2002, Organizacja i sterowanie produkcją. Agencja Wydawnicza Placet, Warszawa;  Durlik I., 2006: Inżynieria zarządzania. Strategia i projektowanie systemów produkcyjnych w gospodarce rynkowej cz.1. Agencja Wydawnicza Placet, Warszawa;  Szatkowski K., 2014, Nowoczesne zarządzanie produkcją. Ujęcie procesowe. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.</p> <p><b>Literatura uzupełniająca:</b>  Gawlik J., Plichta J., Świć A., 213, Procesy produkcyjne. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa;  Waters D., 2001, Zarządzanie operacyjne. Towary i usługi. PWN, Warszawa .</p>

Naład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się – bilans punktów ECTS			
Udział w zajęciach, aktywność	Obciążenie studenta [h]		
	Inne godz. kontaktowe (IGK)	Zajęcia bez nauczyciela-praca własna studenta (ZBN)	Zajęcia dydaktyczne
Udział w wykładach	X	X	9 [h]
Udział w ćwiczeniach	X	X	9 [h]
Udział w konsultacjach	12 [h]	X	X
Przygotowanie do ćwiczeń Przygotowanie do zaliczenia/egzaminu	X	10 [h] 10 [h]	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	12[h]/ 0,48 ECTS	20 [h]/ 0,8 ECTS	18 [h]/ 0,72 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	2 ECTS		

Informacje dodatkowe, uwagi