

Tytuł przedmiotu:	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego		
Kierunek:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		
Tryb studiów:	stacjonarne		
Stopień studiów:	inżynierskie		
Rok studiów:	2		
Semestr:	letni		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	poniedziałek		
Godziny:	12.15-13.00; z wyjątkiem wykładu nr 2-4: 12.00-13.00		
Sala:	1071		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	02.03.2026	Podział zakładów spożywczych. Cechy przedsięwzięcia projektowego. Podstawowe pojęcia projektowo-technologiczne.	
2	09.03.2026	Podział zakładu spożywczego na działy. Organizacja rampy rozładunkowej i przedmagazynu. Zasada rozdzielności asortymentowej. Charakterystyka magazynów żywnościowych. Zasada szacowania powierzchni magazynów żywnościowych.	
3	16.03.2026	Charakterystyka magazynów nieżywnościowych.	
4	23.03.2026	Charakterystyka działu produkcyjnego - cz.1. Organizacja służby towarowej i higienicznej. Organizacja pomieszczeń produkcyjnych.	
5	30.03.2026	Charakterystyka działu produkcyjnego - cz.2. Zasady doboru wyposażenia technologicznego.	
6	brak		

7	20.04.2026	Charakterystyka działu ekspedycyjnego w zakładach przemysłu spożywczego oraz w zakładach gastronomicznych.	
8	27.04.2026	Zasady organizacji działu socjalnego. Typy szatni pracowniczej. Organizacja węzła sanitarnego. Typy jadalni.	
9	04.05.2026	Zasady organizacji układu funkcjonalnego. Drogi technologiczne, organizacja przejść i ciągów komunikacyjnych. Studium przypadku.	
10	11.05.2026	Pojęcie stanowiska pracy. Podstawowe wymiary antropometryczne. Zasady organizacji stanowiska pracy przy uwzględnieniu zasad ergonomii.	
11	18.05.2026	Stanowisko pracy - czynniki środowiskowe (oświetlenie, hałas, mikroklimat)	
12	25.05.2026	Wentylacja w zakładach spożywczych.	
13	01.06.2026	Pozostałe wytyczne branżowe. Instalacja wodno-kanalizacyjna. Instalacja elektryczna.	
14	08.06.2026	Pozostałe wytyczne branżowe. Wykończenie wnętrz i dobór wyposażenia technologicznego w aspekcie wymagań GMP/GHP Wytyczne branżowe.	
15	15.06.2026	Etapowość i rodzaje projektów. Zakres projektowy dla poszczególnych stadiów projektowych	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	wtorek		
Godziny:	16.15-18.30	tyg. 5-15 (w tyg.10 i 13 w godz. 17-20)	
Sala:	2072		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń

1	brak		
2	brak		
3	brak		
4	brak		
5	31.03.2026	Sprawy organizacyjne. Utworzenie grup projektowych. Rozdanie tematów projektowych. Opracowanie założeń projektowych. Opracowanie schematów blokowych procesu technologicznego.	
6	brak		
7	21.04.2026	Bilans materiałowy. Obliczenie powierzchni magazynów żywnościowych.	
8	28.04.2026	Dobór wyposażenia technologicznego. Obliczenie powierzchni pomieszczeń wchodzących w skład działu produkcyjnego.	
9	05.05.2026	Obliczenie powierzchni pomieszczeń wchodzących w skład działu ekspedycyjnego i socjalnego. Przygotowanie programu powierzchniowego projektowanego zakładu spożywczego.	
10	12.05.2026	Nauka programu AutoCad - podstawy (cz. 1).	
11	19.05.2026	Nauka programu AutoCad - podstawy (cz. 2).	zaliczenie z podstawowego kursu programu AutoCAD
12	26.05.2026	Opracowanie układu funkcjonalnego pomieszczeń projektowanego zakładu przemysłu spożywczego.	należy przynieść papier milimetrowy, linijkę, gumkę
13	02.06.2026	Kreślenie rysunków projektowych z wykorzystaniem programu AutoCad (cz. 1).	
14	09.06.2026	Kreślenie rysunków projektowych z wykorzystaniem programu AutoCad (cz. 2).	
15	16.06.2026	Opracowanie wytycznych branżowych - zyski ciepła i wilgoci.	

Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	poniedziałek	tyg. 5-15	
Godziny:	13.15-15.30		
Sala:	2072		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	brak		
2	brak		
3	brak		
4	brak		
5	30.03.2026	Sprawy organizacyjne. Utworzenie grup projektowych. Rozdanie tematów projektowych. Opracowanie założeń projektowych. Opracowanie schematów blokowych procesu technologicznego.	
6	brak		
7	20.04.2026	Bilans materiałowy. Obliczenie powierzchni magazynów żywnościowych.	
8	27.04.2026	Dobór wyposażenia technologicznego. Obliczenie powierzchni pomieszczeń wchodzących w skład działu produkcyjnego.	
9	04.05.2026	Obliczenie powierzchni pomieszczeń wchodzących w skład działu ekspedycyjnego i socjalnego. Przygotowanie programu powierzchniowego projektowanego zakładu spożywczego.	
10	11.05.2026	Nauka programu AutoCad - podstawy (cz. 1).	
11	18.05.2026	Nauka programu AutoCad - podstawy (cz. 2).	zaliczenie z podstawowego kursu programu AutoCAD
12	25.05.2026	Opracowanie układu funkcjonalnego pomieszczeń projektowanego zakładu przemysłu spożywczego.	należy przynieść papier milimetrowy, linijkę, gumkę
13	01.06.2026	Kreślenie rysunków projektowych z wykorzystaniem programu AutoCad (cz. 1).	

14	08.06.2026	Kreślenie rysunków projektowych z wykorzystaniem programu AutoCad (cz. 2).	
15	15.06.2026	Opracowanie wytycznych branżowych - zyski ciepła i wilgoci.	
Ćwiczenia - grupa 3			
Dzień tygodnia:	wtorek		
Godziny:	13.15-15.30	tyg. 5-15 (w tyg.10 i 13 w godz. 14-17)	
Sala:	2072		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	brak		
2	brak		
3	brak		
4	brak		
5	31.03.2026	Sprawy organizacyjne. Utworzenie grup projektowych. Rozdanie tematów projektowych. Opracowanie założeń projektowych. Opracowanie schematów blokowych procesu technologicznego.	
6	brak		
7	21.04.2026	Bilans materiałowy. Obliczenie powierzchni magazynów żywnościowych.	
8	28.04.2026	Dobór wyposażenia technologicznego. Obliczenie powierzchni pomieszczeń wchodzących w skład działu produkcyjnego.	
9	05.05.2026	Obliczenie powierzchni pomieszczeń wchodzących w skład działu ekspedycyjnego i socjalnego. Przygotowanie programu powierzchniowego projektowanego zakładu spożywczego.	
10	12.05.2026	Nauka programu AutoCad - podstawy (cz. 1).	
11	19.05.2026	Nauka programu AutoCad - podstawy (cz. 2).	zaliczenie z podstawowego kursu programu AutoCAD

12	26.05.2026	Opracowanie układu funkcjonalnego pomieszczeń projektowanego zakładu przemysłu spożywczego.	należy przynieść papier milimetrowy, linijkę, gumkę
13	02.06.2026	Kreślenie rysunków projektowych z wykorzystaniem programu AutoCad (cz. 1).	
14	09.06.2026	Kreślenie rysunków projektowych z wykorzystaniem programu AutoCad (cz. 2).	
15	16.06.2026	Opracowanie wytycznych branżowych - zyski ciepła i wilgoci.	
Ćwiczenia - grupa 4			
Dzień tygodnia:	wtorek		
Godziny:	10.15-12.30	tyg.5-15 (w tyg.10 i 13 w godz. 11-14)	
Sala:	2072		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	brak		
2	brak		
3	brak		
4	brak		
5	31.03.2026	Sprawy organizacyjne. Utworzenie grup projektowych. Rozdanie tematów projektowych. Opracowanie założeń projektowych. Opracowanie schematów blokowych procesu technologicznego.	
6	brak		
7	21.04.2026	Bilans materiałowy. Obliczenie powierzchni magazynów żywnościowych.	
8	28.04.2026	Dobór wyposażenia technologicznego. Obliczenie powierzchni pomieszczeń wchodzących w skład działu produkcyjnego.	

9	05.05.2026	Obliczenie powierzchni pomieszczeń wchodzących w skład działu ekspedycyjnego i socjalnego. Przygotowanie programu powierzchniowego projektowanego zakładu spożywczego.	
10	12.05.2026	Nauka programu AutoCad - podstawy (cz. 1).	
11	19.05.2026	Nauka programu AutoCad - podstawy (cz. 2).	zaliczenie z podstawowego kursu programu AutoCAD
12	26.05.2026	Opracowanie układu funkcjonalnego pomieszczeń projektowanego zakładu przemysłu spożywczego.	należy przynieść papier milimetrowy, linijkę, gumkę
13	02.06.2026	Kreślenie rysunków projektowych z wykorzystaniem programu AutoCad (cz. 1).	
14	09.06.2026	Kreślenie rysunków projektowych z wykorzystaniem programu AutoCad (cz. 2).	
15	16.06.2026	Opracowanie wytycznych branżowych - zyski ciepła i wilgoci.	