

POLITECHNIKA KRAKOWSKA IM. TADEUSZA KOŚCIUSZKI

KARTA PRZEDMIOTU

obowiązuje studentów rozpoczynających studia w roku akademickim 2013/2014

Wydział Inżynierii i Technologii Chemicznej

Kierunek studiów: Technologia Chemiczna

Profil: Ogólnoakademicki

Forma studiów: niestacjonarne

Kod kierunku: T

Stopień studiów: II

Specjalności: Lekka Technologia Organiczna

1 INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

NAZWA PRZEDMIOTU	NT-2_14_LTO - Technologia produktów małowartościowych
NAZWA PRZEDMIOTU W JĘZYKU ANGIELSKIM	
KOD PRZEDMIOTU	WITCh TCH oIIN D15 13/14
KATEGORIA PRZEDMIOTU	Przedmioty specjalnościowe
LICZBA PUNKTÓW ECTS	7.00
SEMESTRY	1

2 RODZAJ ZAJĘĆ, LICZBA GODZIN W PLANIE STUDIÓW

SEMESTR	WYKŁADY	ĆWICZENIA	LABORATORIUM	LABORATORIUM KOMPUTERO- WE	PROJEKT	SEMINARIUM
1	20	0	40	0	0	0

3 CELE PRZEDMIOTU

Cel 1 Zapoznanie studentów z metodami badania i oceny właściwości produktów małowartościowych oraz wpływie różnych czynników, zjawisk i parametrów procesów rzutujących na jakość i wartość użytkową wyrobów.

Cel 2 Nabycie przez studentów umiejętności syntezy związków wykorzystywanych w technologiach małowartościowych, pozyskiwania i oczyszczanie cennych składników z surowców naturalnych oraz doboru stosowanych w tych syntezach metod i parametrów.

Cel 3 Zapoznanie studentów z metodami rozwiązywania problemów pojawiających się podczas prowadzenia procesów produkcyjnych w małych przedsiębiorstwach, produkujących wysoko przetworzone chemikalia na potrzeby przemysłu farmaceutycznego, kosmetycznego, środków ochrony roślin, tworzyw sztucznych, petrochemicznego i innych.

4 WYMAGANIA WSTĘPNE W ZAKRESIE WIEDZY, UMIEJĘTNOŚCI I INNYCH KOMPETENCJI

1 brak

5 EFEKTY KSZTAŁCENIA

EK1 Wiedza Student definiuje pojęcie jakości wyrobu oraz prezentuje systemy zapewnienia jakości w odniesieniu do wymagań stawianych produktom technologii małowatowych.

EK2 Wiedza Student objaśnia metody badania i oceny właściwości użytkowych wyrobów małowatowych na przykładach wybranych produktów wykorzystywanych w przemyśle: farmaceutycznym, spożywczym, chemii kosmetyków, barwników, preparatów chemii gospodarczej, tworzyw sztucznych, produktów petrochemicznych oraz na potrzeby produkcji środków ochrony roślin.

EK3 Wiedza Student objaśnia sposób projektowania nowoczesnych produktów małowatowych zgodnie z założeniami zrównoważonego rozwoju i praw zielonej chemii.

EK4 Kompetencje społeczne Student potrafi współpracować w zespole, mając świadomość odpowiedzialności za efekty osobiście realizowanych zadań oraz efekty zadań całego zespołu. Potrafi myśleć i działać kreatywnie.

EK5 Umiejętności Student potrafi wykonać syntezy związków o właściwościach powierzchniowo czynnych, barwników specjalnego przeznaczenia i substancji pomocniczych. Potrafi wyodrębnić pożądaną substancję z surowców naturalnych oraz oczyścić je z zanieczyszczeń i określić ich właściwości. Potrafi określić skład i czystość otrzymanych preparatów.

EK6 Umiejętności Na podstawie dobranych przez siebie i wykonanych samodzielnie pomiarów student potrafi przeprowadzić analizę procesu małowatowego, wskazać błędy w realizacji i zaproponować sposób ich eliminacji. Potrafi również wykonywać oznaczenia normowe właściwości użytkowych produktów małowatowych.

6 TREŚCI PROGRAMOWE

WYKŁADY		
LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
W1	Definicje: produkty małowatowe, towaroznawstwo, jakość. Zasady Deminga. Regulacje prawne w Polsce i Unii Europejskiej. Harmonizacja przepisów technicznych za pomocą dyrektyw.	1.5
W2	System normalizacji ISO, system zapewnienia jakości, zasady prawidłowej praktyki wytwórczej i laboratoryjnej. Badania normowe w ocenie jakości. Struktura przedsiębiorstw.	1.5
W3	Aspekt ekologiczny nowoczesnych metod produkcji małowatowej. Zasady zielonej chemii, zrównoważony rozwój, zasady projektowania nowoczesnych technologii.	2

WYKŁADY		
LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
W4	Nowoczesna produkcja małowatowa na potrzeby przemysłu farmaceutycznego, spożywczego, kosmetycznego, chemii gospodarczej, środków ochrony roślin, paliwowego, barwników, polimerów. Produkcja w oparciu o surowce naturalne: skrobia, dekstryny, melas, karmel, tłuszcze roślinne i zwierzęce. Naturalne źródła substancji słodzących o charakterze sacharydów, białek. Półsyntetyczne i syntetyczne substancje słodzące. Barwniki specjalne (naturalne i syntetyczne).	15

LABORATORIUM		
LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
L1	Synteza pigmentów i barwników oraz ocena ich właściwości: - synteza pigmentu nitrozowego wytwarzanego w formie żelazowego kompleksu i zastosowanie go do barwienia farby olejnej; - otrzymywanie czarnego barwnika azynowego wprost na włóknie (lub drewnie); - synteza barwnika o właściwościach fluorescencyjnych; - synteza światłoodpornego, niebieskiego pigmentu do farb i lakierów; - synteza białych pigmentów tłuszczowych.	3
L2	Wykonanie spoiwa do farb, farby z udziałem tego spoiwa oraz ocena właściwości użytkowych produktu: - spoiwo temperowe.	3
L3	Synteza i oznaczanie właściwości detergentów: - wykonanie podstawowych oznaczeń składu preparatu handlowego; - wykonanie oznaczenia (wybranych) własności użytkowych; - kompleksometryczne oznaczanie surfaktantów anionowych; - oznaczanie alkaliczności detergentów; - oznaczanie zawartości gliceryny w mydłach; - oznaczanie organicznych związków pomocniczych znajdujących się w proszkach do prania; - synteza estru o właściwościach powierzchniowo-czynnych i sprawdzenie jego właściwości zwilżających.	3
L4	Biodegradacja surfaktantów - oznaczenia normowe	3
L5	Ekstrakty roślinne: - otrzymywanie betuliny i jej pochodnych; - uzyskanie substancji czynnej ekstraktu z nasion roślin z rodziny baldaszkowatych (składnik potencjalnych fungicydów naturalnych); - otrzymywanie juglonu i jego pochodnych.	5
L6	Badania tłuszczów i ich pochodnych: - zmydlanie tłuszczu, synteza mydła, oznaczenia normowe składu i podstawowych właściwości; - synteza powierzchniowo czynnego estru kwasu tłuszczowego i wybranego polioli; - oznaczanie liczby jodowej.	4
L7	Badania właściwości antyoksydacyjnych: - badania porównawcze właściwości antyoksydacyjnych wybranych składników stosowanych w kosmetykach; - oznaczanie polifenoli w ekstraktach roślinnych i gotowych produktach kosmetycznych.	3
L8	Składniki biopaliw: - transestryfikacja polioli estrami metylowymi kwasów tłuszczowych; - odwadnianie biokomponentów ekobenzyny.	3

LABORATORIUM		
LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
L9	Komponenty preparatów chemii gospodarczej: - synteza wybielaczy optycznych; - synteza substancji żelujących.	3
L10	Synteza i badania konserwantów żywności: - estry kwasu p-hydroksybenzoesowego.	4
L11	Synteza półproduktów do produkcji tworzyw polimerowych: - kaprolaktam.	4
L12	Regeneracja rozpuszczalników i ocena ich czystości.	2

7 NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE

N1 Ćwiczenia laboratoryjne

N2 Wykłady

N3 Praca w grupach

8 OBCIĄŻENIE PRACĄ STUDENTA

FORMA AKTYWNOŚCI	ŚREDNIA LICZBA GODZIN NA ZREALIZOWANIE AKTYWNOŚCI
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:	
Godziny wynikające z planu studiów	0
Konsultacje przedmiotowe	12
Egzaminy i zaliczenia w sesji	4
Godziny bez udziału nauczyciela akademickiego wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:	
Przygotowanie się do zajęć, w tym studiowanie zalecanej literatury	65
Opracowanie wyników	40
Przygotowanie raportu, projektu, prezentacji, dyskusji	15
SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU WYNIKAJĄCA Z CAŁEGO NAKŁADU PRACY STUDENTA	136
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	7.00

9 SPOSOBY OCENY

OCENA FORMUJĄCA

F1 Sprawozdanie z ćwiczenia laboratoryjnego

F2 Test**F3** Odpowiedź ustna**OCENA PODSUMOWUJĄCA****P1** Egzamin pisemny**P2** Średnia ważona ocen formujących**KRYTERIA OCENY**

EFEKT KSZTAŁCENIA 1	
NA OCENĘ 2.0	mniej niż 60% poprawnych odpowiedzi w teście. Student nie zna metod zapewnienia jakości wyrobów, nie potrafi zdefiniować pojęcia jakości.
NA OCENĘ 3.0	60%-70% poprawnych odpowiedzi w teście
NA OCENĘ 3.5	71%-79% poprawnych odpowiedzi w teście
NA OCENĘ 4.0	80%-87% poprawnych odpowiedzi w teście
NA OCENĘ 4.5	88%-94% poprawnych odpowiedzi w teście
NA OCENĘ 5.0	więcej niż 94% poprawnych odpowiedzi w teście. Student definiuje pojęcie jakości wyrobu, potrafi opisać i scharakteryzować obowiązujące systemy zapewnienia jakości.
EFEKT KSZTAŁCENIA 2	
NA OCENĘ 2.0	mniej niż 60% poprawnych odpowiedzi w teście. Student nie wykonał poprawnie ćwiczeń laboratoryjnych lub nie opracował wymaganych sprawozdań.
NA OCENĘ 3.0	60%-70% poprawnych odpowiedzi w teście
NA OCENĘ 3.5	71%-79% poprawnych odpowiedzi w teście
NA OCENĘ 4.0	80%-87% poprawnych odpowiedzi w teście
NA OCENĘ 4.5	88%-94% poprawnych odpowiedzi w teście
NA OCENĘ 5.0	więcej niż 94% poprawnych odpowiedzi w teście. Student objaśnia metody badania i oceny właściwości użytkowych wyrobów małowartościowych na przykładach wybranych produktów wykorzystywanych w przemyśle.
EFEKT KSZTAŁCENIA 3	
NA OCENĘ 2.0	mniej niż 60% poprawnych odpowiedzi w teście; Student nie zna zasad zielonej chemii, nie zna założeń teorii zrównoważonego rozwoju.
NA OCENĘ 3.0	60%-70% poprawnych odpowiedzi w teście
NA OCENĘ 3.5	71%-79% poprawnych odpowiedzi w teście
NA OCENĘ 4.0	80%-87% poprawnych odpowiedzi w teście

NA OCENĘ 4.5	88%-94% poprawnych odpowiedzi w teście
NA OCENĘ 5.0	więcej niż 94% poprawnych odpowiedzi w teście. Student objaśnia sposób projektowania nowoczesnych produktów małowatowych zgodnie z założeniami zrównoważonego rozwoju i praw zielonej chemii.
EFEKT KSZTAŁCENIA 4	
NA OCENĘ 2.0	Student nie potrafi współpracować w zespole. Nie wykonuje powierzonych zadań. Ignoruje polecenia członków zespołu. Wykazuje brak odpowiedzialności za efekty swojej pracy i konsekwencje swojej działalności dla całego zespołu.
NA OCENĘ 3.0	Student wykonuje powierzone zadania niestannie i nieterminowo. Ignoruje polecenia członków zespołu. Lekceważy konsekwencje swojej działalności dla całego zespołu.
NA OCENĘ 3.5	Student wykonuje powierzone zadania. Nie współpracuje jednak w pełni z grupą przedkładając własną indywidualność ponad zespół.
NA OCENĘ 4.0	Student wykonuje terminowo powierzone mu zadania. Stara się współpracować z członkami zespołu.
NA OCENĘ 4.5	Student wykonuje starannie i terminowo powierzone mu zadania. Współpracuje z grupą. Nie bierze pełnej odpowiedzialności za efekty uzyskane przez cały zespół.
NA OCENĘ 5.0	Student potrafi współpracować w zespole, mając świadomość odpowiedzialności za efekty osobiście realizowanych zadań oraz efekty zadań całego zespołu.
EFEKT KSZTAŁCENIA 5	
NA OCENĘ 2.0	mniej niż 60% poprawnych odpowiedzi w teście. Student nie wykonał poprawnie ćwiczeń laboratoryjnych lub nie opracował wymaganych sprawozdań.
NA OCENĘ 3.0	60%-70% poprawnych odpowiedzi w teście
NA OCENĘ 3.5	71%-79% poprawnych odpowiedzi w teście
NA OCENĘ 4.0	80%-87% poprawnych odpowiedzi w teście
NA OCENĘ 4.5	88%-94% poprawnych odpowiedzi w teście
NA OCENĘ 5.0	więcej niż 94% poprawnych odpowiedzi w teście. Student potrafi wykonać syntezy związków o właściwościach powierzchniowo czynnych, barwników specjalnego przeznaczenia i substancji pomocniczych. Potrafi wyodrębnić pożądane substancje z surowców naturalnych oraz oczyścić je z zanieczyszczeń i określić ich właściwości. Potrafi określić skład i czystość otrzymanych preparatów.
EFEKT KSZTAŁCENIA 6	
NA OCENĘ 2.0	mniej niż 60% poprawnych odpowiedzi w teście. Student ma problemy z wykonaniem analizy normowej i interpretacją wyników badań.
NA OCENĘ 3.0	60%-70% poprawnych odpowiedzi w teście. Student potrafi wykonać oznaczenia normowe. Potrafi zinterpretować wyniki oznaczeń.

NA OCENĘ 3.5	71%-79% poprawnych odpowiedzi w teście. Student potrafi wykonać oznaczenia normowe. Potrafi zinterpretować wyniki oznaczeń. Ma problem z doбором metod przy ocenie jakości produktu.
NA OCENĘ 4.0	80%-87% poprawnych odpowiedzi w teście. Student potrafi wykonać oznaczenia normowe. Potrafi zinterpretować wyniki oznaczeń. Potrafi dobrać metody badań jakości produktu.
NA OCENĘ 4.5	88%-94% poprawnych odpowiedzi w teście. Student potrafi wykonać oznaczenia normowe. Potrafi zinterpretować wyniki oznaczeń. Potrafi dobrać metody badań jakości produktu. Znajduje błędy w realizacji procesu, ale nie potrafi znaleźć rozwiązań eliminujących je.
NA OCENĘ 5.0	więcej niż 94% poprawnych odpowiedzi w teście. Student potrafi samodzielnie dobrać zestaw analiz, pomiarów i testów pozwalających ocenić poprawność realizacji procesu małowadziowego, wskazać błędy w realizacji i zaproponować sposób ich eliminacji. Potrafi również wykonywać oznaczenia normowe właściwości użytkowych produktów małowadziowych.

10 MACIERZ REALIZACJI PRZEDMIOTU

EFEKT KSZTAŁCENIA	ODNIESIENIE DANEGO EFEKTU DO SZCZEGÓŁOWYCH EFEKTÓW ZDEFINIOWANYCH DLA PROGRAMU	CELE PRZEDMIOTU	TREŚCI PROGRAMOWE	NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE	SPOSOBY OCENY
EK1	K_W05	Cel 1	W1 W2	N2	F2 P1 P2
EK2	K_W05, K_W08	Cel 2	W2 W4 L1 L2 L3 L4 L5 L6 L7 L8 L9 L10 L11 L12	N1 N2	F1 F2 P1 P2
EK3	K_W05, K_W10, K_W11, K_W12	Cel 2	W3 W4	N2	F2 P1 P2
EK4	K_K01	Cel 3	L1 L2 L3 L4 L5 L6 L7 L8 L9 L10 L11 L12	N1 N3	F1 F2 F3 P1 P2
EK5	K_U01, K_U02, K_U08, K_U14, K_U16	Cel 2	L1 L2 L3 L4 L5 L6 L7 L8 L9 L10 L11 L12	N1 N3	F1 F2 F3 P1 P2

EFEKT KSZTAŁCENIA	ODNIESIENIE DANEGO EFEKTU DO SZCZEGÓŁOWYCH EFEKTÓW ZDEFINIOWANYCH DLA PROGRAMU	CELE PRZEDMIOTU	TREŚCI PROGRAMOWE	NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE	SPOSOBY OCENY
EK6	K_U01, K_U02, K_U08, K_U11, K_U14, K_U16, K_U20	Cel 2	L1 L2 L3 L4 L5 L6 L7 L8 L9 L10 L11 L12	N1 N3	F1 F2 F3 P1 P2

11 WYKAZ LITERATURY

LITERATURA PODSTAWOWA

- [1] | **A. Tabor, M. Rączka**, — *Nowoczesne zarządzanie jakością, tom I-VI*, Kraków, 2004, Wydawnictwo Centrum Szkolenia i Organizacji Systemów Jakości PK
- [2] | **M. Woźniak** — *Zasady prawidłowej praktyki wytwórczej w przemyśle farmaceutycznym, Przemysł Chemiczny, 72, 5, s. 179-181*, Warszawa, 1993, Sigma NOT
- [3] | **R. Bogoczek, E. Kociołek-Balawejder** — *Technologia chemiczna organiczna*, Wrocław, 1999, Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej
- [4] | **B. I. Stiepanow** — *Podstawy chemii i technologii barwników*, Warszawa, 1980, WNT
- [5] | **R. H. Müller, G. E. Hildebrand** — *Technologia nowoczesnych postaci leków*, Warszawa, 1998, Wydawnictwo Lekarskie PZWL
- [6] | **A. Blikle** — *Doktryna Jakości*, Warszawa, 2007, Wyd. w domenie publicznej
- [7] | **P. Tomasik** — *Wybrane zagadnienia z chemii żywności*, Kraków, 1998, Oficyna Wydawnicza DD
- [8] | **T. Paryczak** — *Rola zielonej chemii w ochronie środowiska*, Szczecin, 2002, Wyd. Politechniki Szczecińskiej
- [9] | **Z. Sikorski**, — *Chemia żywności*, Warszawa, 2000, WNT
- [10] | **J. Ogonowski, A. Tomaszewicz-Potępa**, — *Analiza związków powierzchniowo czynnych*, Kraków, 2004, IGSMiE PAN
- [11] | **R. Zieliński** — *Surfaktanty, towaroznawcze i ekologiczne aspekty ich stosowania*, Poznań, 2000, Wydawnictwo AR Poznań

LITERATURA DODATKOWA

- [1] | Oficjalna strona internetowa Międzynarodowej Organizacji Normalizacyjnej ISO: <http://www.iso.org/>
- [2] | Normy serii ISO 9000; dyrektywy UE, Wydawnictwa normowe, patentowe, dane producentów
- [3] | Wybrane artykuły w czasopismach: *Przemysł Chemiczny*, *Aptekarz*, *Wiadomości Chemiczne*
- [4] | Aleksandra Zylik, Rys historyczny systemów jakości, <http://www.centrum.jakosci.pl/podstawy-jakosci,rys-historyczny.html>
- [5] | Katarzyna Szumnarska, Marcin Jawor, 14 zasad Deminga, <http://www.centrum.jakosci.pl/zasady-jakosci,zasady-deminga.html>

- [6] | R. Owen, Fennema, Food Chemistry, 3rd Edition, 1996
- [7] | M.H. Anisfeld, red., International Drug GMP's, Interpharm Press Inc.
- [8] | P.T. Anastas, M.M. Kirchhoff: Acc. Chem. Res. 2002, 35(9), 686.
- [9] | Soap Manufacturing Technology, Edited by: Spitz, Luis 2009 AOCS Press
- [10] | J. Zimnicki, B. Strzelecka-Sęk, K. Krach Środki barwiące do żywności, Przemysł Spożywczy 3/97
- [11] | A. Gasik, M. Mitek „ Syntetyczne barwniki organiczne w technologii żywności, Przemysł Spożywczy 8/2007
- [12] | W. Czajkowski, J. Paluszkievicz, Barwniki reaktywne do barwienia włókien celulozowych w środowisku obojętnym, Przemysł Chemiczny, 2004, T.83, s.374-378.
- [13] | A. Tabor, R.M. Blair, Nutritional Cosmetics, Elsevier 2009
- [14] | S.I. Ismail, F.M. Hammouda, H.A. Hussiney, A.A. Hussein, Application of different methods for the preparation of chlorophyll pigments for food and pharmaceutical industry, Qatar Univ.Sci.J., 1994, 14(C), 161-164.
- [15] | G. A. F. Hendry, J. D. Houghton , Natural food colorants, Chapman&Hall, London 1996
- [16] | M. Cybul, R. Nowak, Przegląd metod stosowanych w analizie właściwości antyoksydacyjnych wyciągów roślinnych, Herba Polonica , 2008, 54(1), 68-78.
- [17] | W. Grajka, Przeciwnutleniacze w żywności, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2000, 519-560.
- [18] | H.S. Freeman, A.T. Peters, Colorants for Non-Textile Application, Elsevier 2002
- [19] | J. Hopliński, Farby i spoiwa malarskie, Wrocław, Ossolineum 1990

12 INFORMACJE O NAUCZYCIELACH AKADEMICKICH

OSOBA ODPOWIEDZIALNA ZA KARTĘ

dr inż. Otmar Vogt (kontakt: ozvogt@pk.edu.pl)

OSOBY PROWADZĄCE PRZEDMIOT

- 1 dr inż. Otmar Vogt (kontakt: ozvogt@chemia.pk.edu.pl)
- 2 dr Anna Tomasziewicz-Potępa (kontakt: atomasz@pk.edu.pl)
- 3 mgr inż. Kamila Zeńczak (kontakt: zenczak@chemia.pk.edu.pl)

13 ZATWIERDZENIE KARTY PRZEDMIOTU DO REALIZACJI

(miejscowość, data)

(odpowiedzialny za przedmiot)

(dziekan)

PRZYJMUJĘ DO REALIZACJI (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)

.....

.....

.....