

Zaliczenie przedmiotu Technologia w przemyśle spożywczym wymaga zadania egzaminu pisemnego z wykładu, oraz prezentacji, obrony i oceny z projektu wybranego procesu i urządzenia przetwórczego.

Projekt wybranego procesu i urządzenia odbywa się etapowo. W pierwszym etapie Student przygotowuje charakterystykę wybranego produktu oraz surowców projektowanego procesu przetwórczego, jego schemat blokowy i technologiczny. W drugim etapie następuje sformułowanie założeń projektowych dobór urządzeń niezbędnych dla realizacji wybranej technologii. Etap trzeci to obliczenia, wykonanie dokumentacji rysunkowej. Student prezentuje etapy swojego ćwiczenia, odbywa się dyskusja, są formułowane wnioski dla dalszego projektowania.

W sytuacji możliwego ograniczenia funkcjonowania Uczelni wykład i ćwiczenia projektowe są realizowane z wykorzystaniem infrastruktury informatycznej. W trakcie ćwiczeń Studenci wykonują kolejne części zadania, na drodze elektronicznej następuje konfrontacja wyników z pozostałymi uczestnikami ćwiczenia i nauczycielem oraz ich ocena.

Na egzaminie Student otrzymuje zadania do rozwiązania, wykonuje potrzebne obliczenia i odsyła rozwiązanie do oceny.