

Kod przedmiotu:

Pozycja planu: D.29.5.

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu	Maszyny i urządzenia w przetwórstwie żywności
Kierunek studiów	Inspekcja weterynaryjna
Poziom studiów	I (inż.) stopnia
Profil studiów	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Specjalność	
Jednostka prowadząca kierunek studiów	Wydział Inżynierii Mechanicznej Zakład Systemów Technicznych i Ochrony Środowiska
Imię i nazwisko nauczyciela (li) i jego stopień lub tytuł naukowy	dr hab. inż. Andrzej Tomporowski prof. dr hab. inż. Józef Flizikowski dr inż. Adam Mroziński
Przedmioty wprowadzające	brak
Wymagania wstępne	brak

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia audytoryjne (Ć)	Ćwiczenia laboratoryjne (L)	Ćwiczenia projektowe (P)	Seminaria (S)	Zajęcia terenowe (T)	Liczba punktów ECTS*
V	15/1		15/1				2

2. EFEKTY KSZTAŁCENIA (wg KRK)

Lp.	Opis efektów kształcenia	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu) ¹
WIEDZA			
W1	Zna technologię produkcji żywności	K_W07	P6S_WG P6S_WK
UMIĘJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi wybrać odpowiednie urządzenia do produkcji żywności	K_U02	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Jest gotów wykorzystać wiedzę teoretyczną w pracy zawodowej	K_K01	P6S_KK
K2	Jest gotów do podjęcia pracy w sektorze produkcji żywności	K_K03	P6S_KO

3. METODY DYDAKTYCZNE

wykład multimedialny

4. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

kolokwia

5. TREŚCI KSZTAŁCENIA

Wykłady	Maszyzny i urządzenia chłodnicze w przetwórstwie spożywczym. Maszyzny i urządzenia do obróbki mechanicznej stosowane w przetwórstwie żywności. Urządzenia i aparatura do obróbki termicznej produktów spożywczych. Maszyzny i urządzenia do utrwalania żywności. Inne urządzenia i maszyzny w produkcji żywności.
Ćwiczenia	Dobór i eksploatacja wybranych maszyn i urządzeń chłodnicze w przetwórstwie spożywczym. Eksploatacja urządzeń do rozdrabniania produktów spożywczych. Eksploatacja wybranych urządzeń do obróbki termicznej produktów spożywczych. Eksploatacja wybranych innych urządzeń w produkcji żywności. Energochłonność maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie spożywczym.

6. METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

(dla każdego efektu kształcenia umieszczonego na liście efektów kształcenia powinny znaleźć się metody sprawdzenia, czy został on osiągnięty przez studenta)

Efekt kształcenia	Forma oceny					
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie
W1			X			
U1			X			
K1			X			
K2			X			

7. LITERATURA

Literatura podstawowa	<ol style="list-style-type: none">Praca zbiorowa pod red. E. Dłużewskiej, K. Leszczyńskiego, A., 2013, Ogólna technologia żywności, Wyd. SGGW Warszawa, ss. 178.Praca zbiorowa pod red. W. Grzebińskiej, 2012, Wyposażenie techniczne zakładów, Wyd. SGGW Warszawa, ss. 186.Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A., 2004, Ogólna technologia żywności, WNT Warszawa, ss. 584.
Literatura uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none">Warych J., Aparatura chemiczna i procesowa, 1998, Wyd. PW Warszawa, ss. 354.http://www.uwm.edu.pl/kisys/index.php/materialy-konrad/36-maszynyprzetworstwa-spozywczego

8. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta	Obciążenie studenta – Liczba godzin
Udział w zajęciach dydaktycznych wskazanych w pkt. 2.2	30
Konsultacje	2
Przygotowanie do zajęć	5
Studiowanie literatury	5
Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	15
Łączny nakład pracy studenta	55
Liczba punktów ECTS	2

* ostateczna liczba punktów ECTS

¹ w przypadku jeśli w mocy pozostaje opis efektów kształcenia opracowany na podstawie rozporządzenia MNiSW z dnia 2 listopada 2011 r. w sprawie Krajowych Ram Kwalifikacji należy odnieść do efektów kształcenia dla właściwego obszaru / obszarów, określonych ww. rozporządzeniem MNiSW