**Karta opisu zajęć (sylabus)**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa kierunku studiów  | Bezpieczeństwo i Higiena Pracy |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Urządzenia i technologie w przemyśle spożywczymEquipment and technologies in the food industry |
| Język wykładowy  | j. polski |
| Rodzaj modułu  | obowiązkowy/fakultatywny |
| Poziom studiów | pierwszego stopnia/drugiego stopnia/~~jednolite magisterskie~~ |
| Forma studiów | stacjonarne/~~niestacjonarne~~ |
| Rok studiów dla kierunku | I |
| Semestr dla kierunku | 2 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe |  3 (1/2) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Prof. dr hab. Paweł Sobczak |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych |
| Cel modułu | Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z problematyką związaną z maszynami i procesami, które występują w liniach technologicznych przemysłu spożywczego |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:  |
| W1. wykazuje znajomość podstawowych technik i technologii, materiałów, maszyn i innych urządzeń technicznych wykorzystywanych do poprawy jakości i bezpieczeństwa życia/pracy człowieka |
| W2. zna podstawowe metody, techniki, narzędzia i materiały stosowane przy rozwiązywaniu prostych zadań inżynierskich z zakresu studiowanego kierunku studiów |
| … |
| Umiejętności: |
| U1. analizuje i ocenia przebieg procesów produkcyjnych, ich wpływ na stan bezpieczeństwa ludzi i środowiska oraz proponuje działania korygujące i zapobiegawcze. |
| U2. posiada umiejętność przygotowywania typowych prac pisemnych, właściwych dla kierunku studiów, dotyczących zagadnień szczegółowych, z wykorzystaniem podstawowych pojęć teoretycznych i źródeł informacji |
| … |
| Kompetencje społeczne: |
| K1. potrafi działać w grupie z poszanowaniem swojego i innych bezpieczeństwa; jest świadomy konieczności współdziałania i współpracy z organizacjami kontroli i nadzoru |
| K2. ma świadomość znaczenia zdobytych umiejętności i potrafi określić priorytety związane w przyszłości z wykonywanym zawodem |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowegoW1 – BH\_W05W2 – BH\_W10U1 - BH\_U04U2 – BH\_U07K1 – BH\_K01K2 – BH\_K02 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | W1 - InzBH\_W05 U1 - InzBH\_U04 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe  | Materiałoznawstwo, techniki wytwarzania |
| Treści programowe modułu  | Specyficzne operacje i procesy stosowane w przetwórstwie mięsnym, drobiarskim, mleczarskim, owocowo-warzywnym, koncentratów spożywczych, rybnym i paszowym. Suszarnie, instalacje zbożowe, magazyny. Maszyny do wstępnej obróbki - czyszczenie, sortowanie, separacja. Metody przetwarzania surowców i ich uszlachetnianie. Dozowanie i mieszanie surowców. Kondycjonowanie surowców przed przetwarzaniem. Aglomeracja ciśnieniowa i bezciśnieniowa. Magazynowanie gotowego wyrobu. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:Mrożewski S.,Chwiej M.: Urządzenia i aparaty w przemyśle owocowo-warzywnym. WNT, Warszawa 1969Diakun J., Radomski G.: Urządzenia przemysłu spożywczego. Wyd. PK. 2003.Wojdalski J.: Użytkowanie maszyn i aparatury w przetwórstwie rolno-spożywczym. Wybrane zagadnienia. Wyd. SGGW. 2010.Lenart A. Maszynoznawstwo przemysłu spożywczego. Wyd. SGGW. 2003.Literatura uzupełniająca:Grochowicz J. Technologia produkcji mieszanek paszowych. PWRiL Warszawa 1996. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykłady, zajęcia audytoryjne, zajęcia laboratoryjne, dyskusja |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | Sposoby weryfikacji osiągniętych efektów uczenia się: W1 – zaliczenie pisemne (kolokwium, egzamin)W2– zaliczenie pisemne (kolokwium, egzamin)U1 – praca pisemna (kolokwium, sprawozdanie z zajęć)U2– praca pisemna (kolokwium, sprawozdanie z zajęć)K1 – ocena pracy w grupieFormy dokumentowania osiągniętych wyników: zaliczenie w formie pisemnej, kolokwia częściowe w formie pisemnej, dziennik prowadzącego, prezentacja lub wystąpienie na zadany tematSzczegółowe kryteria przy ocenie egzaminów i prac kontrolnychstudent wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu cząstkowym – jego części), * student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),
* student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),
* student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),
* student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części)
 |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena z ćwiczeń – ocena z pracy pisemnej (kolokwium) 70% + sprawozdanie z ćwiczeń (20%) + aktywność studenta na ćwiczeniach (obserwacje własne) 10%.Ocena końcowa – ocena z egzaminu pisemnego 80% + 20% ocena z ćwiczeń |
| Bilans punktów ECTS | **KONTAKTOWE****Forma zajęć Liczba godz. Punkty ECTS** Wykład 7 godz. 0,3 pkt. ECTSĆwiczenia 7 godz. 0,3 pkt. ECTS Sprawozdania 5 godz 0,16 pkt. ECTSKolokwium z ćwiczeń 2 godz. 0,08 pkt. ECTSKonsultacje 2 godz. 0,08 pkt. ECTSEgzamin 2 godz. 0,08 pkt. ECTS **Razem kontaktowe 25 godz. 1,0 pkt. ECTS****NIEKONTAKTOWE**Przygotowanie do zajęć 5 godz. 0,20 pkt. ECTSPrzygotowanie do kolokwium 10 godz. 0,4 pkt. ECTSPrzygotowanie do egzaminu 15 godz. 0,6 pkt. ECTSPrzygotowaniesprawozdania 10 godz. 0,4 pkt. ECTSStudiowanie literatury 15 godz. 0,6 pkt. ECTS**Razem niekontaktowe 50 godz. 2,0 pkt. ECTS****Łączny nakład pracy studenta to 75 godz. co odpowiada 3pkt. ECTS** |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w wykładach – 7 godz*.*Udział w ćwiczeniach –7 godz.Udział w konsultacjach –2 godz.Udział w kolokwium – 2 godz.Udział w egzaminie –2 godz.Sprawozdania – 5 godz.**Łącznie 25 godz. co stanowi 1,0 pkt. ECTS** |