

<b>BH_N1_24</b>	
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i Higiena Pracy
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	<b>Urządzenia i technologie w przemyśle spożywczym</b>
	Equipment and technologies in the food industry
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy dla kierunku Bezpieczeństwo i Higiena Pracy
Poziom modułu kształcenia	pierwszy
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	II
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 0,68/2,32
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	prof. dr hab. inż. Kazimierz Zawiślak
Jednostka oferująca moduł	Katedra Inżynierii i Maszyn Spożywczych
Cel modułu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z problematyką bhp związaną z maszynami i procesami, które występują w liniach technologicznych przemysłu spożywczego.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	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.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Diakun 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. Grochowicz J. Technologia produkcji mieszanek paszowych. PWRiL Warszawa 1996.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody dydaktyczne: wykład, doświadczenie, dyskusja.