

BH_S1_26	
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i Higiena Pracy
Nazwa modułu kształcenia	Urządzenia i technologie w przemyśle spożywczym
	Equipment and technologies in the food industry
Język wykładowy	j. polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	<i>obowiązkowy</i>
Poziom modułu kształcenia	I st <i>stajonarne</i>
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS w tym kontaktowe/ niekontaktowe	3 1,92/1,08
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab.. inż. Kazimierz Zawisłak
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
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	Mrożewski S., Chwiej M.: Urządzenia i aparaty w przemyśle owocowo-warzywnym. WNT, Warszawa 1969 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	Wykłady, zajęcia audytoryjne, zajęcia laboratoryjne, dyskusja