

| | |
|---|--|
| M uu_uu | BC2s_003 |
| Kierunek lub kierunki studiów | Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności |
| Nazwa modułu kształcenia | Podstawy eksploatacji urządzeń przemysłu spożywczego Basic principles of operation of food processing equipment |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny) | Przedmiot fakultatywny |
| Poziom modułu kształcenia | II |
| Rok studiów dla kierunku | I |
| Semestr dla kierunku | 1 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 2 1,40/0,60 |
| Nazwisko i imię osoby odpowiedzialnej - stopień naukowy | Stasiak Dariusz M. – dr hab. inż. |
| Osoby współprowadzące | - |
| Jednostka oferująca przedmiot | Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego – Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii |
| Cel modułu | poznanie zasad użytkowania i obsługi aparatury technologicznej przemysłu spożywczego; poznanie powiązań między warunkami użytkowania i obsługi aparatury, a poziomem bezpieczeństwa żywności; przygotowanie do pracy na stanowiskach odpowiedzialnych za kontrolowanie procesu technologicznego w łańcuchu dostaw żywności; |
| Treści modułu kształcenia – zwięzły opis ok. 100 słów. | Eksploatacja aparatury technologicznej jako zjawisko techniczno-ekonomiczne (wprowadzenie). Dobra Praktyka Eksploatacyjna. Systemy zarządzania eksploatacją. Aspekty bezpieczeństwa żywności związane ze użytkowaniem się aparatury technologicznej. Zapobieganie nadmiernemu zużyciu się aparatury. Monitorowanie i diagnozowanie stanu aparatury. Dokumentacja aparatury. Warunki użytkowania i obsługi (operatorskiej, operacyjnej, technicznej, pozaoperacyjnej) urządzeń, maszyn i aparatów technologicznych (wybranych). Niezawodność i trwałość. Zasilanie i systemy zarządzania aparaturą. |
| Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe | 1. Wojdalski J. (red.): Użytkowanie maszyn i aparatury w przetwórstwie rolno-spożywczym. Wybrane zagadnienia. Warszawa: Wyd. SGGW, 2010. 2. Legitko S.: Podstawy eksploatacji maszyn i urządzeń. Warszawa: WSiP, 2013. 3. Czasopisma branżowe (np. Przemysł Spożywczy), techniczne (np. Przegląd Techniczny). 4. Informacje udostępniane m.in. przez: isap.sejm.gov.pl, europa.eu, witryny WWW producentów aparatury technologicznej. |
| Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne | Wykład informacyjny z wykorzystaniem narzędzi multimedialnych Ćwiczenia – pokaz, film, praca z dokumentacją techniczną, wykonanie projektu(zespół), dyskusja |