

Informacje ogólne	
Jednostka prowadząca kierunek:	Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Nazwa kursu:	Inżynieria procesowa
Przynależność do modułu:	eksploatacyjno-projektowy

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	Konwersatorium
Liczba godzin kursu	30	15	30	-	-	-
Liczba punktów ECTS	5(3 +2)					
Sposób zaliczenia	egzamin					

KARTA KURSU							
Informacje ogólne o kursie							
Jednostka realizująca:	Wydział Mechaniczny						
Katedra/Zakład:	Katedra Procesów i Urządzeń Przemysłu Spożywczego						
Osoba odpowiedzialna dydaktycznie:	prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun						
Profil studiów:	Ogólnoakademicki						
Forma studiów:	stacjonarne						
Poziom kształcenia:	I stopnia						
Semestr:	III						
Kod kursu:							
Język wykładowy:	polski						
Rodzaj kursu:	kierunkowy						
Forma zajęć:		X					
	W	W+Ć	Ć	L	P	S	K
Cel/-e kursu							
1	Zastosowanie podstawowych praw fizyki do opisy procesów w obszarze przetwórstwa spożywczego						
2	Poznanie zależności przyczynowo - skutkowych i przebiegu procesów podstawowych w przetwórstwie żywności						
3	Poznanie metod analitycznego zapisu matematycznego zależności procesowych i ich interpretacja						
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji							
1	Wiedza: z matematyki w zakresie analizy matematycznej, geometrii analitycznej, statystyki matematycznej; fizyki w zakresie podstawowych praw mechaniki i termodynamiki.						
2	Umiejętność zapisu zależności fizycznych za pomocą symboli matematycznych						
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)							
Wiedza:							Umieszczenie do modułowych efektów kształcenia (EKM)
EKP1	wykazuje się znajomością podstawowych metod, technik, technologii, narzędzi i materiałów pozwalających wykorzystać wiedzę z zakresu: maszynoznawstwa przetwórstwa spożywczego, podstaw chłodnictwa, projektowania technologicznego zakładów przemysłu spożywczego oraz opakowań						ME1A_W01
EKP2	posiada podstawową wiedzę z zakresu procesów mechanicznych, termodynamicznych i przemian fazowych w technologii żywności - rozwinięcie w EKP3, EKP4						ME1A_W04
EKP3	potrafi określić przyczynowość zjawisk, omówić ich przebieg i skutek w procesach przetwarzania materiałów spożywczych, opisać za pomocą wzorów matematycznych i wykresów przebieg procesów przetwarzania						
EKP4	posiada wiedzę w zakresie procesów i zasad działania mechanizmów roboczych urządzeń przemysłu spożywczego						
Umiejętności:							
EKP5	pozyskuje informacje z literatury i innych właściwie dobranych źródeł oraz analizuje i dokonuje interpretacji, wyciąga wnioski oraz formułuje i uzasadnia opinie dotyczące doboru maszyn i urządzeń w liniach technologicznych oraz wymagań i standardów w zakładach przemysłu spożywczego, w szczególności- uszczegółowienie przedmiotowe w EKP6, EKP7						ME1A_U01
EKP6	potrafi wyjaśnić zjawiska przyczynowo - skutkowe w procesach operacji technologicznych przetwórstwa spożywczego						
EKP7	potrafi dobrać proces przetwarzania do przewidywanej potrzeby operacji technologicznej przetwórstwa spożywczego						
Kompetencje społeczne:							
EKP8	potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji podjętego zadania celowego, zarówno przy działaniach własnych jak i zespołowych określonych przez siebie lub innych, w szczególności- rozwinięcie w EKP9						ME1A_K02
EKP9	potrafi opisać cel i skutki operacji przetwarzania materiałów spożywczych						

Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KRK	Przewodniczący Rady Programowej Kierunku
prof.dr hab.inż. Jarosław Diakun	dr.inż. Maria Dymkowska-Malesa	prof.n.dr hab.inż. Marek
_____	_____	_____
Podpis	Podpis	Podpis

