



SYLABUS PRZEDMIOTU NR 25B ST

Nazwa przedmiotu język polski/angielski:	Ćwiczenia terenowe – maszyny i aparatura przemysłu spożywczego / / Professional Training – Food Processing Machinery		ECTS	4
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka			
Koordinator przedmiotu:	Mgr inż. Ewelina Semeniuk			
Status przedmiotu:	Przedmiot kierunkowy	Rok 2 semestr 4	stacjonarne	
Cel przedmiotu:	Celem realizowanego przedmiotu jest praktyczne zapoznanie studentów z wyposażeniem technicznym (maszyny, urządzenia, aparaty, instalacje) linii technologicznych w warunkach normalnej działalności różnych spożywczych zakładów produkcyjnych.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Ćwiczenia; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Pokaz (demonstracja), objaśnienie, wyjaśnienie			
Pełny opis przedmiotu:	Identyfikacja (budowa) i obserwacja (zasada działania, eksploatacja) pracy obiektów technicznych linii technologicznych w warunkach normalnej działalności zakładów spożywczych takich jak: piekarnia, zakład mięsny, mleczarnia, zakład przetwórstwa owocowo-warzywnego, zakład hotelarsko-gastronomiczny, zakład cukierniczy, zakład garnażeryjny i in.			
Przedmioty wprowadzające:	Maszynoznawstwo ogólne, Inżynieria procesowa			
Efekty kształcenia:	01W – ma wiedzę o technicznych aspektach budowy i warunkach eksploatacji maszyn i aparatury przemysłu spożywczego 02U – posiada zdolność krytycznej analizy i oceny pracy obiektów technicznych, maszyn, urządzeń i aparatów przemysłu spożywczego	03U – posiada umiejętność syntezy informacji pochodzących z różnych źródeł i raportowania w czytelnej, zrozumiałej formie tekstowo-graficznej 04K – ma świadomość odpowiedzialności, zagrożeń i ryzyka związanego z pracą maszyn i aparatury przemysłu spożywczego		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01W, 02U, 03U – Jakość sprawozdania (pracy pisemnej) z ćwiczeń 04K – Obserwacja aktywności studentów podczas zajęć terenowych			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	sprawozdania z ćwiczeń, okresowe prace pisemne (sprawdziany),			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	sprawozdania z ćwiczeń – 60% sprawdziany weryfikujące przygotowanie do zajęć – 30% inne formy aktywności studenta w zakresie przedmiotu – 10%			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	Literatura uzupełniająca: 1. Dokumentacja techniczno-ruchowa maszyn i aparatury przemysłu spożywczego. 2. Firmowe materiały informacyjne.			
UWAGI:	Student zobowiązany jest do znajomości zakresu treści programowych przedmiotu ujętych w opisie modułu niezależnie od realizacji. Obowiązuje zaliczenie wszystkich sprawdzianów i prac pisemnych.			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia:	<p style="text-align: right;"> Udział w ćwiczeniach audytorijnych: liczba godzin - 30 Przygotowanie do zajęć: liczba godzin - 26 Przygotowanie projektów, prac, sprawozdań itp.: liczba godzin - 65 Udział w konsultacjach: liczba godzin - 2 </p> <p style="text-align: right;">123 h</p>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<p style="text-align: right;">Razem liczba godzin - 32 1 ECTS</p>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<p style="text-align: right;">Razem liczba godzin - 91 3 ECTS</p>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01W	ma wiedzę o technicznych aspektach budowy i warunkach eksploatacji maszyn i aparatury przemysłu spożywczego	W02, W03
02U	posiada zdolność krytycznej analizy i oceny pracy obiektów technicznych, maszyn, urządzeń i aparatów przemysłu spożywczego	U01, U04
03U	posiada umiejętność syntezy informacji pochodzących z różnych źródeł i raportowania w czytelnej, zrozumiałej formie tekstowo-graficznej	U02, U04
04K	ma świadomość odpowiedzialności, zagrożeń i ryzyka związanego z pracą maszyn i aparatury przemysłu spożywczego	K04