

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019/2020-2022/2023

(skrajne daty)

Rok akademicki 2020/2021

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	MASZYNOZNAWSTWO OGÓLNE
Kod przedmiotu *	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywnienia
Kierunek studiów	LOGISTYKA W SEKTORZE ROLNO-SPOŻYWCZYM
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr studiów	rok II, semestr 3
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	Prof. dr hab. inż. Józef Gorzelany
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Prof. dr hab. inż. Józef Gorzelany

* - opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt ECTS
3	30	15							5

1.2. Sposób realizacji zajęć zajęcia w formie tradycyjnej zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość**1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku):**

ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

matematyka, przetwórstwo rolno-spożywcze, grafika inżynierska

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z charakterystyką części maszyn i ich wykorzystaniem w środkach transportowych oraz maszynach roboczych.
C2	Zapoznanie studentów z klasyfikacją i użytkowaniem maszyn i urządzeń w przetwórstwie rolno- spożywczym.

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych
EK_01	Opisuje budowę, zasadę działania maszyn i urządzeń oraz zasady utrzymania systemów technicznych	K_Wo5
EK_02	Omawia podstawowe parametry pracy maszyn wpływające na jakość produkcji rolno- spożywczej	K_Wo6
EK_03	Analizuje wpływ zastosowania określonych części maszyn i układów na funkcjonalność pojazdów i urządzeń stosowanych w przedsiębiorstwach	K_Uo4
EK_04	Student jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu zaistniałych problemów związanych z logistyką	K_Ko1

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Wprowadzenie do przedmiotu. Wykorzystanie materiałów konstrukcyjnych do produkcji maszyn i urządzeń w przemyśle spożywczym. Klasyfikacja i charakterystyka maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie owoców i warzyw, mleka i mięsa.

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne
Charakterystyka części maszyn: wały, osie, łożyska, przekładnie. Połączenia części maszyn: rozłączne i nierozłączne. Napędy: sprzęgła, przekładnie, hamulce. Układy hydrauliczne. Układy pneumatyczne. Budowa i charakterystyka silników spalinowych. Pompy. Sprężarki, wentylatory. Układy przeniesienia napędu w ciągnikach i pojazdach samochodowych.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia: ćwiczenia demonstracyjne oraz z prezentacją multimedialną.

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	KOLOKWIUM PISEMNE	ĆW
EK_02	KOLOKWIUM PISEMNE	ĆW.
EK_03	KOLOKWIUM PISEMNE	ĆW.
EK_04	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	W, ĆW.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Ćwiczenia: kolokwium zaliczeniowe.
Wykład: kolokwium zaliczeniowe.
O OCENIE POZYTYWNEJ Z KOLOKWIUM DECYDUJE LICZBA UZYSKANYCH PUNKTÓW (>50% MAKSYMALNEJ LICZBY PUNKTÓW): DST 51 -59%, DST PLUS 60-69 %, DB-70 -79%, DB PLUS 80 - 89%, BDB>90%.

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	45
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	5
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	75
SUMA GODZIN	125
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	5

* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

Napiórkowski J. i in. Podstawy budowy i eksploatacji pojazdów i maszyn. Wyd. Uniwersytet Warmińsko-Mazurski. Olsztyn 2013.

Lewicki P.: Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego. WNT W-wa. 2017.

Literatura uzupełniająca:

Błasiński H. i inni: Maszyny i aparatura technologiczna przemysłu spożywczego, Politechnika Łódzka 2001.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej