**Nazwa przedmiotu:**

Technologie przemysłu chemicznego i spożywczego

**Koordynator przedmiotu:**

prof. dr hab. inż. / Krzysztof Urbaniec / profesor zwyczajny

**Status przedmiotu:**

Fakultatywny ograniczonego wyboru

**Poziom kształcenia:**

Studia I stopnia

**Program:**

Mechanika i Budowa Maszyn

**Grupa przedmiotów:**

Obieralne

**Kod przedmiotu:**

ZIMA07/2

**Semestr nominalny:**

8 / rok ak. 2009/2010

**Liczba punktów ECTS:**

3

**Liczba godzin pracy studenta związanych z osiągnięciem efektów uczenia się:**

**Liczba punktów ECTS na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:**

**Język prowadzenia zajęć:**

polski

**Liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:**

**Formy zajęć i ich wymiar w semestrze:**

|  |  |
| --- | --- |
| Wykład: | 450h |
| Ćwiczenia: | 0h |
| Laboratorium: | 0h |
| Projekt: | 0h |
| Lekcje komputerowe: | 0h |

**Wymagania wstępne:**

**Limit liczby studentów:**

**Cel przedmiotu:**

Przegląd technologii najważniejszych branż przemysłu chemicznego i spożywczego. Celem nauczania jest uzyskanie przez studentów ogólnej orientacji w gospodarczym znaczeniu tych gałęzi przemysłu oraz aktualnej problematyce ich rozwoju w Polsce i na świecie.

**Treści kształcenia:**

W - Znaczenie przemysłu chemicznego na świecie i w Polsce. Zagadnienia bezpieczeństwa i ochrony środowiska w przemyśle chemicznym. Procesy przeróbki węgla, ropy naftowej i biomasy. Produkcja tworzyw i włókien sztucznych. Produkcja kwasów nieorganicznych i nawozów sztucznych. Znaczenie przemysłu spożywczego na świecie i w Polsce. Jakość i bezpieczeństwo produktów oraz zagadnienie ochrony środowiska w przemyśle spożywczym. Przetwórstwo surowców roślinnych – technologie przemysłu młynarskiego i piekarniczego, cukrowniczego, ziemniaczanego, olejarskiego. Technologie branż wykorzystujących procesy fermentacyjne. Przetwórstwo surowców odzwierzęcych – technologie przemysłu mięsnego, rybnego, drobiarskiego. Przetwórstwo mleka.

**Metody oceny:**

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest opracowanie i wygłoszenie referatu na temat związany z treściami programowymi wykładu.

**Egzamin:**

**Literatura:**

1. Grzywa E., Molenda J., Technologia chemiczna organiczna, WNT, Warszawa 2008.
2. Bortel E., Koneczny H., Zarys technologii chemicznej, PWN, Warszawa 1992.
3. Pijanowski E. i in., Ogólna technologia żywności, WNT, Warszawa 2006.

**Witryna www przedmiotu:**

**Uwagi:**

## Efekty przedmiotowe