

Tytuł Projektowanie maszyn spożywczych	Kod 1010611161010610326
Kierunek Mechanika i Budowa Maszyn	Rok / Semestr 3 / 6
Specjalność Maszyny Spożywcze i Chłodnictwo	Przedmiot obowiązkowy
Godziny Wykłady: 1 Ćwiczenia: 1 Laboratoria: - Projekty / semina: -	Liczba punktów 2
	Język prowadzenia przedmiotu polski

Prowadzący:

dr inż. Grzegorz Ossowski
tel. 61 665 2229

Wydział:

Wydział Maszyn Roboczych i Transportu
ul. Piotrowo 3
60-965 Poznań
tel. (061) 665-2357, fax. (061) 665-2402
e-mail: office_dwmtf@put.poznan.pl

Miejsce przedmiotu w programie studiów:

Przedmiot obieralny w programie studiów stacjonarnych I stopnia (inżynierskich) dla kierunku MiBM na Wydziale MRiT ? obligatoryjny dla specjalności Maszyny Spożywcze i Chłodnictwo

Założenia i cele przedmiotu:

Poznanie teoretycznych i praktycznych problemów realizowania poszczególnych etapów projektowania maszyn i linii produkcyjnych w przemyśle spożywczym.

Treści programowe przedmiotu (opis przedmiotu):

Struktura procesu projektowania maszyn i linii produkcyjnych (założenia, projekt wstępny, projekt techniczny).Specyfika maszyn i linii produkcyjnych w przemyśle spożywczym, zasady projektowania procesów .Techniczne rozwiązywanie procesu technologicznego. Zagadnienia energetyczne / ciepło, woda, gazy, energia elektryczna /, transportowe, magazynowania i kontroli produkcji. Normy w produkcji żywności dotyczące maszyn i linii produkcyjnych.

Przedmioty wprowadzające i wymagane wiadomości wstępne:

Podstawowe wiadomości z podstaw konstrukcji, mechaniki, termodynamiki i mechaniki płynów, budowy i eksploatacji maszyn, maszynoznawstwa, inżynierii i technologii przemysłu spożywczego.

Forma zajęć i metody dydaktyczne:

Wykład częściowo w formie seminarium ilustrowany filmami z CD i wideo, ćwiczenia opracowywanie rzeczywistych i symulowanych przykładów.

Forma i warunki zaliczenia przedmiotu – wymagania i system oceniania:

Test pisemny, ocena opracowanego ćwiczenia.

Bibliografia podstawowa:

1. Pahl G. Nauka konstruowania WNT Warszawa 1984
2. Hobler T. Ruch ciepła i wymienniki WNT W-wa 1971
3. Czerniawski B, Michniewicz J. Opakowania żywności Agro food technology sp z o.. Czeladź 1996
4. Technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego WNT W-wa 1974
5. Kosieradzka A, Lis S. Prognozowanie poprawy produktywności. IOiZwP Orgmasz, W-wa1998
6. Pasternak K. Zarządzanie produkcją Cz. I Elementy ekonomiki produkcji. Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego. W-wa 1998
7. Heim A. Projektowanie aparatury chemicznej i spożywczej. Łódź nakł.PŁ.1993

Bibliografia uzupełniająca:

-