

KARTA OPISU MODUŁU KSZTAŁCENIA		
Nazwa modułu/przedmiotu Praca przejściowa *		Kod 1010614161010614451
Kierunek studiów Mechanika i Budowa Maszyn	Profil kształcenia (ogólnoakademicki, praktyczny) (brak)	Rok / Semestr 3 / 6
Ścieżka obieralności/specjalność Maszyny Spożywcze i Chłódnictwo	Przedmiot oferowany w języku: polski	Kurs (obligatoryjny/obieralny) obligatoryjny
Stopień studiów: I stopień	Forma studiów (stacjonarna/niestacjonarna) niestacjonarna	
Godziny Wykłady: - Ćwiczenia: - Laboratoria: - Projekty/seminaria: 2		Liczba punktów 6
Status przedmiotu w programie studiów (podstawowy, kierunkowy, inny) (brak)		(ogólnouczelniany, z innego kierunku) (brak)
Obszar(y) kształcenia i dziedzina(y) nauki i sztuki nauki techniczne		Podział ECTS (liczba i %) 6 100%
Odpowiedzialny za przedmiot / wykładowca:		
<p>dr hab. inż. Krzysztof Bieńczak, email: krzysztof.bieniczak@put.poznan.pl tel. 665- 2655,647-5888 MRiT ul. Piotrowo 3, 60-695 Poznań</p>		
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności, kompetencji społecznych:		
1	Wiedza:	Ma wiadomości z zakresu wytrzymałości materiałów, napędów, technologii wytworzenia, podstaw konstrukcji maszyn, ekonomii, inżynierii przemysłu spożywczego.
2	Umiejętności:	Potrafi wykonać podstawowe obliczenia wytrzymałościowe takich elementy maszyn jak m. in.: wały, łożyska, sprzęgła, różnego rodzaju przekładnie.
3	Kompetencje społeczne	Ma świadomość działania w sposób profesjonalny i ponoszenia odpowiedzialności za podjęte decyzje.
Cel przedmiotu:		
Wykształcenie umiejętności wykorzystania, a także uzupełniania, wiedzy z zakresu przedmiotów podstawowych i specjalnościowych w rozwiązywaniu zadań projektowych. Wprowadzenie w zagadnienie specjalności maszyn spożywczych i chłódnictwa przez rozwiązywanie specyficznych dla specjalności problemów technicznych.		
Efekty kształcenia i odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia		
Wiedza:		
1. Ma podstawową wiedzę o cyklu życia maszyn. Posiada uporządkowaną, podbudowaną teoretycznie, wiedzę obejmującą kluczowe zagadnienia przydatne do projektowania maszyn. - [K1A_W17 K1A_W19 K1A_W24]		
2. Zna zasady racjonalnego projektowania maszyn spożywczych. - [K1A_W17 K1A_W19 K1A_W24]		
Umiejętności:		
1. Potrafi zaprojektować wybrane zespoły maszyn spożywczych (zwłaszcza napędowe i robocze) i układów chłódniczych (z dostępnych na rynku elementów). - [K1A_U05 K1A_U08 K1A_U09K1A_U13]		
2. Umie wykorzystać programy komputerowe wspomagające proces projektowania. - [K1A_U05 K1A_U08 K1A_U09K1A_U13]		
Kompetencje społeczne:		
1. Ma świadomość ważności i rozumie pozatechniczne aspekty i skutki działalności inżynierskiej, w tym jej wpływu na środowisko, i związanej z tym odpowiedzialności za podejmowane decyzje. - [K1A_K02]		
Sposoby sprawdzenia efektów kształcenia		
Ocena wykonanego projektu.		
Treści programowe		

Nabywanie umiejętności projektowych związanych z projektowaniem maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego. Przedmiotem projektowania są układy, zespoły i mechanizmy maszyn lub urządzeń obsługowych i naprawczych. Zadanie projektowe dotyczy wyboru układu, jego konstrukcji, opracowania technologicznego z uwzględnieniem obsługi i naprawy.

Literatura podstawowa:**Literatura uzupełniająca:****Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta**

Czynność	Czas (godz.)	
1. Przygotowanie do zajęć	30	
2. Udział w zajęciach	30	
3. Przygotowanie projektu	75	
4. Konsultacje	4	
5. Przygotowanie do zaliczenia	2	
6. Udział w zaliczeniu	1	
Obciążenie pracą studenta		
forma aktywności	godzin	ECTS
Łączny nakład pracy	142	6
Zajęcia wymagające bezpośredniego kontaktu z nauczycielem	35	1
Zajęcia o charakterze praktycznym	142	6