



Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	KOROZJA W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM, PG_00035456						
Kierunek studiów	Korozja						
Data rozpoczęcia studiów	luty 2022 r.	Rok akademicki realizacji przedmiotu			2021/2022		
Poziom kształcenia	II stopnia	Grupa zajęć			Grupa zajęć obowiązkowych z zakresu kierunku studiów Grupa zajęć powiązanych z prowadzonymi badaniami naukowymi w dziedzinie nauki związanej z kierunkiem - profil ogólnoakademicki		
Forma studiów	stacjonarne	Sposób realizacji			na uczelni		
Rok studiów	1	Język wykładowy			polski		
Semestr studiów	1	Liczba punktów ECTS			2.0		
Profil kształcenia	ogólnoakademicki	Forma zaliczenia			zaliczenie		
Jednostka prowadząca	Wydział Chemiczny -> Katedra Elektrochemii -> Korozji i Inżynierii Materiałowej						
Imię i nazwisko wykładowcy (wykładowców)	Odpowiedzialny za przedmiot	dr hab. inż. Juliusz Orlikowski					
	Prowadzący zajęcia z przedmiotu	dr hab. inż. Juliusz Orlikowski dr inż. Kacper Jurak					
Formy zajęć i metody nauczania	Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	RAZEM
	Liczba godzin zajęć	15.0	0.0	15.0	0.0	0.0	30
W tym liczba godzin zajęć na odległość: 0.0							
Aktywność studenta i liczba godzin pracy	Aktywność studenta	Udział w zajęciach dydaktycznych, objętych planem studiów	Udział w konsultacjach		Praca własna studenta		RAZEM
	Liczba godzin pracy studenta	30	3.0		17.0		50
Cel przedmiotu	Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy dotyczącej technologii w przemyśle spożywczym, instalacji wodnych, ochronie przeciwkorozyjnej						
Efekty uczenia się przedmiotu	Efekt kierunkowy		Efekt z przedmiotu		Sposób weryfikacji i oceny efektu		
	[K7_W04] zna metody pomiarowe właściwe do badań korozyjnych, potrafi się nimi posługiwać, poprawnie je dobierać do istniejących potrzeb oraz interpretować wyniki	Badania zagrożenia korozyjnego instalacji przemysłu spożywczego		[SW1] Ocena wiedzy faktograficznej			
	[K7_K01] rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie, potrafi inspirować i organizować proces uczenia się innych osób. ma świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do ekspertów, potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadań	Wykonywanie zajęć laboratoryjnych		[SK2] Ocena postępów pracy			
	[K7_W02] posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie korozji i degradacji materiałów, zna specyficzne formy oddziaływań korozyjnych, ich mechanizm i metody zapobiegania	Wiedza z mechanizmów korozji		[SW1] Ocena wiedzy faktograficznej			
	[K7_U04] rozpoznaje i potrafi scharakteryzować poszczególne zjawiska korozyjne, dokonuje analizy różnych form degradacji i potrafi określić wpływ różnych czynników zewnętrznych i wewnętrznych na jej stopień	Analiza czynników wywołujących korozję		[SU1] Ocena realizacji zadania			

Treści przedmiotu	Przedstawienie technologii uzdatniania wody, budowa rurociągów, materiały konstrukcyjne. Przedstawienie zagrożeń korozyjnych: korozja ogólna, korozja podosadowa, korozja galwaniczna, przebiegunowanie powłoki cynkowej. Analiza składu wody, indeksy korozyjne. Omówienie technologii produkcji soków owocowych oraz piwa. Przedstawienie zagrożeń korozyjnych w przemyśle spożywczym oraz omówienie materiałów konstrukcyjnych.		
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wiedza z dziedziny technologii organicznej oraz technologii zabezpieczeń przeciwkorozyjnych		
Sposoby i kryteria oceniania osiągniętych efektów uczenia się	Sposób oceniania (składowe)	Próg zaliczeniowy	Składowa oceny końcowej
	Egzamin	60.0%	100.0%
Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur	L.L. Shreir, Corrosion, Newnes-Butterworths, 1976 Aleksander Dąbrowski, Podstawy techniki w przemyśle spożywczym, WSiP, 1999	
	Uzupełniająca lista lektur	Paints and protective coatings, E-book, google	
	Adresy eZasobów		
Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania	zasady ochrony elektrochemicznej, ochrony powłokowej, zagrożenia korozyjne w przemyśle spożywczym		
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy		