



Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	KOROZJA W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM, PG_00064347						
Kierunek studiów	Korozja						
Data rozpoczęcia studiów	luty 2025 r.		Rok akademicki realizacji przedmiotu		2024/2025		
Poziom kształcenia	II stopnia		Grupa zajęć		Grupa zajęć obowiązkowych z zakresu kierunku studiów Grupa zajęć specjalnościowych 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 Korozji i Elektrochemii						
Imię i nazwisko wykładowcy (wykładowców)	Odpowiedzialny za przedmiot		prof. dr hab. inż. Juliusz Orlikowski				
	Prowadzący zajęcia z przedmiotu		prof. dr hab. inż. Juliusz Orlikowski mgr inż. Zuzanna Zarach				
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						
Dodatkowe informacje: Zajęcia prowadzone w systemie hybrydowym dla studentów studiujących w systemie 3+2							
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	5.0		15.0		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_W01] definiuje zjawiska i procesy stosowane do wytwarzania dóbr użytkowych i prowadzenia usług		Posiada wiedzę dotyczącą zachodzących procesów korozyjnych		[SW1] Ocena wiedzy faktograficznej		
	[K7_U01] projektuje eksperymenty z wykorzystaniem komputerowych metod analizy danych, symulacji komputerowych i w oparciu o stan wiedzy zgodny z najnowszą literaturą naukową		Ocena zagrożenia korozyjnego wód w oparciu o obliczenia z wykorzystaniem komputera		[SU1] Ocena realizacji zadania		
[K7_K03] potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role		Realizacja zajęć laboratoryjnych częściowo w sposób grupowy		[SK2] Ocena postępów pracy			
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	Adresy na platformie eNauczanie: KOROZJA W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM - Moodle ID: 45119 https://enauczanie.pg.edu.pl/moodle/course/view.php?id=45119
Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania	zasady ochrony elektrochemicznej, ochrony powłokowej, zagrożenia korozyjne w przemyśle spożywczym	
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy	

Dokument wygenerowany elektronicznie. Nie wymaga pieczęci ani podpisu.