

Projektowanie winiarni - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Projektowanie winiarni
Kod przedmiotu	01.0-WZS-EnP-pw-pod-N19
Wydział	Filia Uniwersytetu Zielonogórskiego w Sulechowie
Kierunek	Podyplomowe studia enologia
Profil	ogólnoakademicki
Rodzaj studiów	podyplomowe
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2020/2021

Informacje o przedmiocie	
Semestr	1
Liczba punktów ECTS do zdobycia	1
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	dr inż. Jarosław Kliks

Formy zajęć					
Forma zajęć	Liczba godzin w semestrze (stacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (stacjonarne)	Liczba godzin w semestrze (niestacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (niestacjonarne)	Forma zaliczenia
Projekt	-	-	8 (w tym jako e-learning)	0,53 (w tym jako e-learning)	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Przekazanie słuchaczom wiedzy pozwalającej na samodzielne wykonanie technologicznej koncepcji organizacji procesu produkcyjnego w małej lokalnej winiarni.

Wymagania wstępne

Wiedza w zakresie technologii winiarstwa.

Zakres tematyczny

- główne założenia projektowe,
- wybór technologii produkcji,
- opracowanie schematu blokowego procesu,
- wykonanie bilansu masowego procesu,
- dobór podstawowych urządzeń technologicznych,
- opracowanie schematu technologicznego linii produkcyjnej,
- opracowanie koncepcji kontroli procesu produkcyjnego,
- opracowanie planu przestrzennego rozmieszczenia procesu produkcyjnego – plan generalny winiarni.

Uwaga : każde z wymienionych zagadnień do zrealizowania w ramach ćwiczeń będzie poprzedzone teoretycznym wstępem objaśniającym sposób opracowania

Metody kształcenia

- metody podające i poszukujące:

- problemowe : wybór technologii, dobór urządzeń, organizacja procesu produkcyjnego,
- praktyczne : opracowanie schematów wykonanie bilansu masowego, wykonanie rysunku – planu generalnego winiarni.

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
1. Zna zakres opracowania projektu technologicznego dokumentacji projektowej 2. Zna podstawowe zasady technologiczne obowiązujące przy projektowaniu 3. Zna podstawy organizacji procesu produkcyjnego	K_W09	projekt	Projekt
Zna zasady organizacji procesu technologicznego, z uwzględnieniem doboru urządzeń i ich optymalnym rozmieszczeniem	K_W03 K_W07 K_W09	projekt	Projekt
Potrafi dokonać wyboru optymalnej technologii produkcji.	K_U04	projekt	Projekt
Potrafi wykonać i przedstawić bilans masowy procesu.	K_U04 K_U06	projekt	Projekt

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Potrafi dobrać podstawowe urządzenia technologiczne zgodnie z obowiązującymi zasadami.	- K_U06 - K_U07	projekt	Projekt
Potrafi przedstawić przestrzenną koncepcję procesu produkcyjnego w postaci rysunku (projektu) oraz zaprezentować i wyjaśnić przedstawioną koncepcję	- K_U08 - K_U10 - K_U11	projekt	Projekt
Jest świadomy ciągłego postępu i zmian w dziedzinie technik i technologii stosowanych w winiarstwie	K_K01	projekt	Projekt
Rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia się – podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych	K_K02	projekt	Projekt
Odpowiedzialnie i sumiennie pracuje indywidualnie	K_K03	projekt	Projekt
Przedstawia efekty swojej pracy	K_K05	projekt	Projekt

Warunki zaliczenia

- ustna obrona technologicznej koncepcji winiarni – wykonanej formie dokumentacji projektowej

Na ocenę końcową składają się :

50% - ocena projektu

50% - ocena ustnej obrony projektu

Literatura podstawowa

- Wzorek W., Pogorzelski E. : Technologia winiarstwa owocowego i gronowego. Wyd. SIGMA NOT, Warszawa 1998.
- Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego. Praca zbiorowa pod red. Piotra P. Lewickiego. Wyd. 4. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2005.
- Bilska B., Grzesińska W., Tomaszewska M.: Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego. Wyd. SGGW Warszawa 2011.
- Zarys projektowania zakładów przemysłu spożywczego. Praca zbiorowa pod red. Mieczysława Dłużewskiego. Warszawa, WNT 1987.

Literatura uzupełniająca

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr Justyna Korycka - Korwek (ostatnia modyfikacja: 26-04-2020 19:51)

Wygenerowano automatycznie z systemu SyllabUZ