

Nazwa zajęć:	Niekonwencjonalne metody produkcji piwa	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Unconventional methods of beer production		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Bezpieczeństwo Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-BZ1-S-07Z-53-13

Koordynator zajęć:	dr inż. Alicja Synowiec		
Prowadzący zajęcia:	dr inż. Alicja Synowiec		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Zdobycie podstawowej wiedzy o możliwości stosowania niekonwencjonalnych surowców w przemyśle piwowarskim i związanych z tym korzyściach i zagrożeniach dla produktu końcowego. Stosowanie nietypowych zabiegów technologicznych w celu uzyskania piw specjalnych np. bezglutenowych, bezalkoholowych lub smakowych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 15 C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin ..... LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin ..... PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin ..... TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ..... ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin .....		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem technik audiowizualnych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu przemysłu fermentacyjnego		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 Zna nowoczesne i niekonwencjonalne metody produkcji piwa	Umiejętności: U1 Zna korzyści i zagrożenie wynikające z używania niekonwencjonalnych surowców w procesie produkcji piwa i umie odpowiednio modyfikować technologie produkcji	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Efekty: W1 –U1 – zaliczenie pisemne		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Imienne wykazy zaliczenia wraz z ocenami i treścią pytań		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z zaliczenia 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Beer: A Quality Perspective A Volume of the Handbook of Alcoholic Beverages Series Edited by Charles W. Bamforth 2. Designing Great Beers: The Ultimate Guide to Brewing Classic Beer Styles Ray Daniels			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 1 h			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>30 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Umiejętności	Zna nowoczesne i niekonwencjonalne metody produkcji piwa	BZ_KU03	podstawowe
Wiedza	Zna korzyści i zagrożenie wynikające z używania niekonwencjonalnych surowców w procesie produkcji piwa i umie odpowiednio modyfikować technologie produkcji	BZ_KW05	podstawowe
Umiejętności – U1			
Umiejętności – U2			
Kompetencje – K1			
Kompetencje – K2			

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Niekonwencjonalne metody produkcji piwa	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Unconventional methods of beer production		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Towaroznawstwo w biogospodarce		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TB1-S-07Z-55-13

Koordynator zajęć:	dr inż. Alicja Synowiec		
Prowadzący zajęcia:	dr inż. Alicja Synowiec		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Zdobycie podstawowej wiedzy o możliwości stosowania niekonwencjonalnych surowców w przemyśle piwowarskim i związanych z tym korzyściach i zagrożeniach dla produktu końcowego. Stosowanie nietypowych zabiegów technologicznych w celu uzyskania piw specjalnych np. bezglutenowych, bezalkoholowych lub smakowych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 15 C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin ..... LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin ..... PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin ..... TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ..... ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin .....		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem technik audiowizualnych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu przemysłu fermentacyjnego		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 Zna nowoczesne i niekonwencjonalne metody produkcji piwa	Umiejętności: U1 Zna korzyści i zagrożenie wynikające z używania niekonwencjonalnych surowców w procesie produkcji piwa i umie odpowiednio modyfikować technologie produkcji	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Efekty: W1 –U1 – zaliczenie pisemne		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Imienne wykazy zaliczenia wraz z ocenami i treścią pytań		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z zaliczenia 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Beer: A Quality Perspective A Volume of the Handbook of Alcoholic Beverages Series Edited by Charles W. Bamforth 2. Designing Great Beers: The Ultimate Guide to Brewing Classic Beer Styles Ray Daniels			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 1 h			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>30 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Umiejętności	Zna nowoczesne i niekonwencjonalne metody produkcji piwa	TB_KU05	podstawowe
Wiedza	Zna korzyści i zagrożenie wynikające z używania niekonwencjonalnych surowców w procesie produkcji piwa i umie odpowiednio modyfikować technologie produkcji	TB_KW02	podstawowe
Umiejętności – U1			
Umiejętności – U2			
Kompetencje – K1			
Kompetencje – K2			

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Niekonwencjonalne metody produkcji piwa	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Unconventional methods of beer production		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ1-S-07Z-49-05

Koordinator zajęć:	dr inż. Alicja Synowiec		
Prowadzący zajęcia:	dr inż. Alicja Synowiec		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Zdobycie podstawowej wiedzy o możliwości stosowania niekonwencjonalnych surowców w przemyśle piwowarskim i związanych z tym korzyściach i zagrożeniach dla produktu końcowego. Stosowanie nietypowych zabiegów technologicznych w celu uzyskania piw specjalnych np. bezglutenowych, bezalkoholowych lub smakowych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 15 C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin ..... LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin ..... PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin ..... TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ..... ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin .....		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem technik audiowizualnych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu przemysłu fermentacyjnego		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 Zna nowoczesne i niekonwencjonalne metody produkcji piwa	Umiejętności: U1 Zna korzyści i zagrożenie wynikające z używania niekonwencjonalnych surowców w procesie produkcji piwa i umie odpowiednio modyfikować technologie produkcji	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Efekty: W1 –U1 – zaliczenie na ocenę (zaliczenie pisemne)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Imienne wykazy zaliczenia wraz z ocenami i treścią pytań		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z zaliczenia 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Beer: A Quality Perspective A Volume of the Handbook of Alcoholic Beverages Series Edited by Charles W. Bamforth 2. Designing Great Beers: The Ultimate Guide to Brewing Classic Beer Styles Ray Daniels		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 1 h		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>30 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>0,5 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	W1 Zna nowoczesne i niekonwencjonalne metody produkcji piwa	TZ1_KW04	1
Umiejętności – U1	U1 Zna korzyści i zagrożenie wynikające z używania niekonwencjonalnych surowców w procesie produkcji piwa i umie odpowiednio modyfikować technologie produkcji	TZ1_KU03	1
Umiejętności – U2			
Kompetencje – K1			
Kompetencje – K2			

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Niekonwencjonalne metody produkcji piwa	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Unconventional methods of beer production		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ1-Z-08Z-46-21

Koordinator zajęć:	dr inż. Alicja Synowiec		
Prowadzący zajęcia:	dr inż. Alicja Synowiec		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Zdobycie podstawowej wiedzy o możliwości stosowania niekonwencjonalnych surowców w przemyśle piwowarskim i związanych z tym korzyściach i zagrożeniach dla produktu końcowego. Stosowanie nietypowych zabiegów technologicznych w celu uzyskania piw specjalnych np. bezglutenowych, bezalkoholowych lub smakowych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 15 C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin ..... LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin ..... PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin ..... TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ..... ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin .....		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem technik audiowizualnych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu przemysłu fermentacyjnego		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 Zna nowoczesne i niekonwencjonalne metody produkcji piwa	Umiejętności: U1 Zna korzyści i zagrożenie wynikające z używania niekonwencjonalnych surowców w procesie produkcji piwa i umie odpowiednio modyfikować technologie produkcji	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Efekty: W1 –U1 – zaliczenie na ocenę (zaliczenie pisemne)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Imienne wykazy zaliczenia wraz z ocenami i treścią pytań		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z zaliczenia 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Beer: A Quality Perspective A Volume of the Handbook of Alcoholic Beverages Series Edited by Charles W. Bamforth 2. Designing Great Beers: The Ultimate Guide to Brewing Classic Beer Styles Ray Daniels		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 1 h		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>15 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>0,5 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	W1 Zna nowoczesne i niekonwencjonalne metody produkcji piwa	TZ1_KW04	1
Umiejętności – U1	U1 Zna korzyści i zagrożenie wynikające z używania niekonwencjonalnych surowców w procesie produkcji piwa i umie odpowiednio modyfikować technologie produkcji	TZ1_KU03	1
Umiejętności – U2			
Kompetencje – K1			
Kompetencje – K2			

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,