

Nazwa zajęć:	Tradycja i nowoczesność w produkcji spirytusu i wódek	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Tradition and modernity in the production of spirits and vodkas		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Bezpieczeństwo żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: pierwszy	
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: 5 lub 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-05Z-37-11 NOŻ-BZ1-S-07Z-53-14

Koordinator zajęć:	dr hab. inż. Edyta Lipińska		
Prowadzący zajęcia:	dr hab. inż. Edyta Lipińska		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest poznanie procesów stosowanych w technologii produkcji wyrobów spirytusowych oraz regulacji prawnych dotyczących przemysłu spirytusowego. Tematyka wykładów: Historia i technologia napojów alkoholowych. Ogólne wiadomości o wyrobach spirytusowych zgodnie z obowiązującym ustawodawstwem. Wybrane marki wódek polskich i zagranicznych oraz innych wyrobów alkoholowych. Charakterystyka destylatów rolniczych uzyskiwanych z różnych surowców. Rektyfikacja spirytusu. Podział wódek oraz zasady ich zestawiania.		
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, dyskusja.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu gorzelnictwa, chemii, inżynierii żywności.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 - student ma wiedzę o wyrobach spirytusowych zgodnie z obowiązującym ustawodawstwem oraz o procesach technologicznych ich wytwarzania	Umiejętności: U1 - student potrafi dobrać właściwe procedury postępowania podczas produkcji wyrobów alkoholowych	Kompetencje: K1 - jest gotów do samodzielnej oceny kolejnych etapów technologii produkcji wyrobów spirytusowych
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1, U1, K1 – kolokwium wykładowe		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść pytań kolokwium wykładowego z imiennym wykazem ocen.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z kolokwium wykładowego – 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna wykładowa		
1. Czasopismo „Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-warzywny”, roczniki od 2000 roku. 2. Dz. U. 2006 Nr 208 poz. 1539 3. Ustawa z dnia 25 maja 2012 r. o zmianie ustawy o wyrobie napojów spirytusowych oraz o rejestracji i ochronie oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych (pozycja 800) 4. Dz. U. 2016 poz. 822 5. Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego (red. P.P. Lewicki), WNT Warszawa, 1999			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin...1...			

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:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1 ECTS

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	student ma wiedzę o wyrobach spirytusowych zgodnie z obowiązującym ustawodawstwem oraz o procesach technologicznych ich wytwarzania	BZ_KW01, BZ_KW02, BZ_KW03, BZ_KW04, BZ_KW05	2
Umiejętności – U1	student potrafi dobrać właściwe procedury postępowania podczas produkcji wyrobów alkoholowych	BZ_KU01, BZ_KU02, BZ_KU03	1
Kompetencje – K1	jest gotów do samodzielnej oceny kolejnych etapów technologii produkcji wyrobów spirytusowych	BZ_KK01	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Tradycja i nowoczesność w produkcji spirytusu i wódek	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Tradition and modernity in the production of spirits and vodkas		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Towaroznawstwo w biogospodarce		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	pierwszy
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
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		Numer semestru: 7	X semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
		Numer katalogowy:	NOŻ-TB1-S-07Z-55-14

Koordinator zajęć:	dr hab. inż. Edyta Lipińska		
Prowadzący zajęcia:	dr hab. inż. Edyta Lipińska		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest poznanie procesów stosowanych w technologii produkcji wyrobów spirytusowych oraz regulacji prawnych dotyczących przemysłu spirytusowego. Tematyka wykładów: Historia i technologia napojów alkoholowych. Ogólne wiadomości o wyrobach spirytusowych zgodnie z obowiązującym ustawodawstwem. Wybrane marki wódek polskich i zagranicznych oraz innych wyrobów alkoholowych. Charakterystyka destylatów rolniczych uzyskiwanych z różnych surowców. Rektyfikacja spirytusu. Podział wódek oraz zasady ich zestawiania.		
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, dyskusja.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu gorzelnictwa, chemii, inżynierii żywności.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 - student ma wiedzę o wyrobach spirytusowych zgodnie z obowiązującym ustawodawstwem oraz o procesach technologicznych ich wytwarzania	Umiejętności: U1 - student potrafi dobrać właściwe procedury postępowania podczas produkcji wyrobów alkoholowych	Kompetencje: K1 - jest gotów do samodzielnej oceny kolejnych etapów technologii produkcji wyrobów spirytusowych
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1, U1, K1 – kolokwium wykładowe		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść pytań kolokwium wykładowego z imiennym wykazem ocen.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z kolokwium wykładowego – 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna wykładowa		
1. Czasopismo „Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-warzywny”, roczniki od 2000 roku. 2. Dz. U. 2006 Nr 208 poz. 1539 3. Ustawa z dnia 25 maja 2012 r. o zmianie ustawy o wyrobie napojów spirytusowych oraz o rejestracji i ochronie oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych (pozycja 800) 4. Dz. U. 2016 poz. 822 5. Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego (red. P.P. Lewicki), WNT Warszawa, 1999			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin...1...			

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:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1 ECTS

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	student ma wiedzę o wyrobach spirytusowych zgodnie z obowiązującym ustawodawstwem oraz o procesach technologicznych ich wytwarzania	TB_KW01, TB_KW02, TB_KW05	2
Umiejętności – U1	student potrafi dobrać właściwe procedury postępowania podczas produkcji wyrobów alkoholowych	TB_KU01, TB_KU03, TB_KU04	1
Kompetencje – K1	jest gotów do samodzielnej oceny kolejnych etapów technologii produkcji wyrobów spirytusowych	TB_KK01	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Tradycja i nowoczesność w produkcji spirytusu i wódek	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Tradition and modernity in the production of spirits and vodkas		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	pierwszy
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
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		Numer semestru:7.....	X semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
		Numer katalogowy:	NOŻ-TZ1-S-072-49-14

Koordinator zajęć:	dr hab. inż. Edyta Lipińska		
Prowadzący zajęcia:	dr hab. inż. Edyta Lipińska		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest poznanie procesów stosowanych w technologii produkcji wyrobów spirytusowych oraz regulacji prawnych dotyczących przemysłu spirytusowego. Tematyka wykładów: Historia i technologia napojów alkoholowych. Ogólne wiadomości o wyrobach spirytusowych zgodnie z obowiązującym ustawodawstwem. Wybrane marki wódek polskich i zagranicznych oraz innych wyrobów alkoholowych. Charakterystyka destylatów rolniczych uzyskiwanych z różnych surowców. Rektyfikacja spirytusu. Podział wódek oraz zasady ich zestawiania.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin ..15..... C - ćwiczenia audytorjne, 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, dyskusja.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu gorzelnictwa, chemii, inżynierii żywności.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 - student ma wiedzę o wyrobach spirytusowych zgodnie z obowiązującym ustawodawstwem oraz o procesach technologicznych ich wytwarzania	Umiejętności: U1 - student potrafi dobrać właściwe procedury postępowania podczas produkcji wyrobów alkoholowych	Kompetencje: K1 - jest gotów do samodzielnej oceny kolejnych etapów technologii produkcji wyrobów spirytusowych
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1, U1, K1 – kolokwium wykładowe		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść pytań kolokwium wykładowego z imiennym wykazem ocen.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z kolokwium wykładowego – 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna wykładowa		
1. Czasopismo „Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-warzywny”, roczniki od 2000 roku. 2. Dz. U. 2006 Nr 208 poz. 1539 3. Ustawa z dnia 25 maja 2012 r. o zmianie ustawy o wyrobie napojów spirytusowych oraz o rejestracji i ochronie oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych (pozycja 800) 4. Dz. U. 2016 poz. 822 5. Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego (red. P.P. Lewicki), WNT Warszawa, 1999			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin...1...			

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:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1 ECTS

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	student ma wiedzę o wyrobach spirytusowych zgodnie z obowiązującym ustawodawstwem oraz o procesach technologicznych ich wytwarzania	TZ1_KW01, TZ1_KW02, TZ1_KW03, TZ1_KW04, TZ1_KW05	2
Umiejętności – U1	student potrafi dobrać właściwe procedury postępowania podczas produkcji wyrobów alkoholowych	TZ1_KU01, TZ1_KU02, TZ1_KU03	1
Kompetencje – K1	jest gotów do samodzielnej oceny kolejnych etapów technologii produkcji wyrobów spirytusowych	TZ1-KK01	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Tradycja i nowoczesność w produkcji spirytusu i wódek	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Tradition and modernity in the production of spirits and vodkas		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	pierwszy
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
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		Numer semestru: 6 lub 8	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
		Numer katalogowy:	NOŻ-TZ1-Z-06L-34-10 NOŻ-TZ1-Z-08L-46-10

Koordinator zajęć:	dr hab. inż. Edyta Lipińska		
Prowadzący zajęcia:	dr hab. inż. Edyta Lipińska		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest poznanie procesów stosowanych w technologii produkcji wyrobów spirytusowych oraz regulacji prawnych dotyczących przemysłu spirytusowego. Tematyka wykładów: Historia i technologia napojów alkoholowych. Ogólne wiadomości o wyrobach spirytusowych zgodnie z obowiązującym ustawodawstwem. Wybrane marki wódek polskich i zagranicznych oraz innych wyrobów alkoholowych. Charakterystyka destylatów rolniczych uzyskiwanych z różnych surowców. Rektyfikacja spirytusu. Podział wódek oraz zasady ich zestawiania.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin ..10..... 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, dyskusja.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu gorzelnictwa, chemii, inżynierii żywności.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 - student ma wiedzę o wyrobach spirytusowych zgodnie z obowiązującym ustawodawstwem oraz o procesach technologicznych ich wytwarzania	Umiejętności: U1 - student potrafi dobrać właściwe procedury postępowania podczas produkcji wyrobów alkoholowych	Kompetencje: K1 - jest gotów do samodzielnej oceny kolejnych etapów technologii produkcji wyrobów spirytusowych
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1, U1, K1 – kolokwium wykładowe		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść pytań kolokwium wykładowego z imiennym wykazem ocen.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z kolokwium wykładowego – 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna wykładowa		
1. Czasopismo „Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-warzywny”, roczniki od 2000 roku. 2. Dz. U. 2006 Nr 208 poz. 1539 3. Ustawa z dnia 25 maja 2012 r. o zmianie ustawy o wyrobie napojów spirytusowych oraz o rejestracji i ochronie oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych (pozycja 800) 4. Dz. U. 2016 poz. 822 5. Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego (red. P.P. Lewicki), WNT Warszawa, 1999			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin...1...			

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:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1 ECTS

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	student ma wiedzę o wyrobach spirytusowych zgodnie z obowiązującym ustawodawstwem oraz o procesach technologicznych ich wytwarzania	TZ1_KW01, TZ1_KW02, TZ1_KW03, TZ1_KW04, TZ1_KW05	2
Umiejętności – U1	student potrafi dobrać właściwe procedury postępowania podczas produkcji wyrobów alkoholowych	TZ1_KU01, TZ1_KU02, TZ1_KU03	1
Kompetencje – K1	jest gotów do samodzielnej oceny kolejnych etapów technologii produkcji wyrobów spirytusowych	TZ1-KK01	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,