

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2020/2020-2021

Rok akademicki 2019-2020

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Piwowarstwo
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywienia Zakład Ogólnej Technologii Żywności i Żywienia Człowieka
Kierunek studiów	Technologia Żywności i Żywienie Człowieka
Poziom studiów	II stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 1
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / przedmiot do wyboru Żywnienie człowieka w gastronomii
Język wykładowy	j. polski
Koordynator	dr inż. Waldemar Sroka
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr inż. Waldemar Sroka

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
1	15	15							2

1.2. Sposób realizacji zajęć

- ☒ zajęcia w formie tradycyjnej
☐ zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Przedmioty: Maszynoznawstwo przemysłu spożywczego, Inżynieria procesowa, Mikrobiologia żywności, Chemia i analiza żywności
--

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie z technologią piwowarstwa w warunkach przemysłowych oraz domowych
C2	Zapoznanie z recepturami oraz metodami wytwarzania piwa w warunkach domowych
C3	Zdobycie umiejętności zaplanowania i realizacji warzenia piwa w warunkach laboratoryjnych

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu Student:	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	zna i rozumie w pogłębionym stopniu metody i technologie stosowane w produkcji, utrwalaniu i przechowywaniu piwa	K_W03
EK_02	zna i rozumie uwarunkowania doboru surowców w produkcji piwa w skali laboratoryjnej	K_W03
EK_03	zna i rozumie technologie produkcji wybranych rodzajów piw, włącznie z doбором niezbędnych urządzeń	K_W03
EK_04	potrafi kierować pracą zespołu oraz współpracować z innymi osobami w procesie warzenia piwa	K_U11

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Historia rozwoju piwowarstwa oraz jego stan aktualny w Polsce i na świecie.
Ogólna charakterystyka procesu technologicznego produkcji piwa.
Surowce podstawowe i pomocnicze do produkcji piwa.
Otrzymywanie słoju jęczmiennego. Rodzaje słoików. Surowce niesłodowane.
Produkty chmielowe i ich otrzymywanie oraz zastosowanie.
Charakterystyka szczepów drożdży stosowanych w procesie fermentacji.
Wymagania stawiane wodzie używanej w procesie warzenia brzożki.
Etapy warzenia piwa - śrutowanie słoju, zacieranie, filtracja, gotowanie brzożki z chmielem, oddzielanie osadów gorących, schładzanie brzożki, napowietrzanie i szczepienie drożdżami brzożki nastawnej.
Metody fermentacji i leżakowania. Filtracja i rozlew. Sposoby konfekcjonowania.
Zagospodarowanie produktów ubocznych tj. wysłodzin, osadów gorących, drożdży oraz ziemi okrzemkowej

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne
Otrzymywanie piwa w warunkach laboratoryjnych. Przygotowanie surowców wg założonej receptury. Wykonanie niezbędnych wyliczeń zapotrzebowania na słoiki oraz chmiele.
Rozdrabnianie słoików. Prowadzenie procesu zacierania wg założonej metody np. infuzyjnej.
Kontrola przebiegu procesu zacierania. Filtracja brzożki i wysładzanie młota .

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

Gotowanie brzezki z chmielem oraz jej chłodzenie i oddzielanie osadów gorących.
Przygotowanie matki drożdżowej, szczepienie napowietrzonej brzezki nastawnej.
Kontrola przebiegu fermentacji, oddzielanie osadów drożdżowych, prowadzenie cichej fermentacji.
Mycie i dezynfekcja butelek do rozlewu. Rozlew odfermentowanego piwa z dodatkiem wyliczonej ilości glukozy w celu przeprowadzenia wtórnej fermentacji w butelkach. Kapslowanie butelek.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: prezentacja multimedialna

Ćwiczenia: przeprowadzenie procesu technologicznego w mikroskali.

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	zaliczenie pisemne	w
EK_02, EK_03, EK_04	sprawozdanie	ćw

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie założonych efektów uczenia się. O ocenie z przedmiotu decyduje suma punktów uzyskanych za odpowiedzi na pytania będące przedmiotem zaliczenia pisemnego z tematyki wykładów (>50% maksymalnej liczby punktów): dst 51 - 59%, dst plus 60-69%, db 70-79%, db plus 80-89%, bdb 90-100%) oraz pozytywnie ocenione sprawozdanie z przebiegu ćwiczeń.
--

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzinna zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	30/ 1,13
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego - udział w konsultacjach, egzaminie	- udział w konsultacjach 2/0,07 - udział w zaliczeniu pisemnym 1/0,04
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta – przygotowanie do zaliczenia pisemnego, napisanie sprawozdania z ćwiczeń	- przygotowanie do zaliczenia pisemnego 15/0,57 - napisanie sprawozdania z ćwiczeń 5/0,19
SUMA GODZIN	53
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	2

* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa: 1. Kunce W.: Technologia piwa i sodu. Wydawnictwo VLB Berlin 1998/przekład Brudzyński A. i wsp. , wydawca polski Piwochmiel Sp. z o.o. 1999/. 2. Pazera T.; RzemieniukT. : Browarnictwo. WSiP, Warszawa 1998. 3. Dylkowski W.: Browarnictwo. WSiP, Warszawa 1984.
Literatura uzupełniająca: 1. Lewis M.J., Young T.W.: Piwowarstwo, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2001. 2. Lehl R.: Domowe warzenie piwa. Wydanie II, Wydawnictwo RM 2017. 3. Sroka W., Wiśniewski R., Lachowicz S., 2015. Otrzymywanie piwa górnej fermentacji typu Ale w skali mikrotechnicznej. Zagadnienia aktualnie poruszane przez młodych naukowców 2. Kraków, 162-167, ISBN:978-83-63058-47-0.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej