



| | | | |
|---|---|---|--|
|  | UNIWERSYTET ROLNICZY im. Hugona Kołłątaja w Krakowie UCZELNIANY SYSTEM ZAPEWNIENIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA | | |
|  | ZAŁĄCZNIK NR 2 do PROCEDURY WYDZIAŁOWEJ PW-05: Lista przedmiotów przypisanych do poszczególnych części egzaminu dyplomowego (UR/USZJK/WTŻ/PW-05/Z-2) | WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOSCI | Data wydania: 30.01.2022 r. |

1. Wykaz przedmiotów ogólnych i podstawowych, z zakresu których wiedza jest niezbędna absolwentowi kierunku studiów przyporządkowanego do dyscypliny *technologia żywności i żywienia*



W części testowej, z puli przygotowanej dla przedmiotów wymienionych poniżej zostanie wylosowanych 10 pytań.

- Przydatność technologiczna surowców roślinnych w browarnictwie
- Mikrobiologia żywności
- Ogólna technologia żywności
- Chemia żywności
- Analiza i ocena jakości żywności
- Biochemia
- Podstawy żywienia człowieka/Żywienie człowieka z elementami bromatologii
- Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności/ Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności/ Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności
- Inżynieria bioreaktorowa
- Chemia fizyczna/Podstawy fizykochemii żywności

2. Wykaz przedmiotów kierunkowych, z zakresu których wiedza jest niezbędna absolwentowi kierunku studiów *browarnictwo i słodownictwo*

W części testowej, z puli przygotowanej dla treści tematycznych przedmiotów wymienionych poniżej zostanie wylosowanych 20 pytań.

- Technologia słodu
- Aspekty prawne i ekonomiczne funkcjonowania browaru
- Mikrobiologia browarnicza/Mikrobiologia przemysłów fermentacyjnych
- Higiena w browarze
- Fermentacja i dojrzewanie piwa
- Ogólna technologia piwa/Browarnictwo domowe
- Chmiel i produkty chmielarskie
- Stabilizacja piwa
- Analiza jakości surowców, półproduktów i produktów browarniczych
- Automatyka, technika i sterowanie procesami w browarnictwie
- Maszyny i urządzenia w słodownictwie i browarnictwie
- Słody specjalne/Innowacyjne surowce browarnicze
- Procesy warzelni
- Technologia rozlewu piwa
- Enzymy w browarnictwie/Materiały pomocnicze i gospodarka odpadami

| | | | |
|---|---|---|--|
|  | UNIWERSYTET ROLNICZY im. Hugona Kołłątaja w Krakowie UCZELNIANY SYSTEM ZAPEWNIENIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA | | |
|  | ZAŁĄCZNIK NR 2 do PROCEDURY WYDZIAŁOWEJ PW-05: Lista przedmiotów przypisanych do poszczególnych części egzaminu dyplomowego (UR/USZJK/WTŻ/PW-05/Z-2) | WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI | Data wydania: 30.01.2022 r. |

3. Wykaz przedmiotów kierunkowych, w tym kształtujących umiejętności praktyczne i kompetencje inżynierskie, z zakresu których wiedza i umiejętności są niezbędne absolwentowi do zidentyfikowania oraz rozwiązania problemów typowych dla kierunku studiów *browarnictwo i słodownictwo*.

W części opisowej, z zakresu materiału omawianego w ramach niżej wymienionych przedmiotów losowane będą 4 zadania/pytania opisowe.

- Media w słodowni i browarze
- Maszyny i urządzenia w słodownictwie i browarnictwie
- Grafika inżynierska
- Inżynieria bioprosesowa
- Inżynieria bioreaktorowa
- Automatyka i sterowanie procesów
- Analiza sensoryczna piwa
- Projektowanie nowych produktów piwowskich