

Browarnictwo i Słodownictwo - rok I

Semestr I - zimowy

Elektyw 1 (10-W; 20-CW):

1. Browarnictwo domowe
2. Ogólna technologia piwa

Elektyw 5 (10-W; 20-CW):

1. Słody specjalne
2. Innowacyjne surowce browarnicze

Browarnictwo i Słodownictwo - rok II

Semestr III - zimowy

Elektyw 2 (10-W; 20-CW):

1. Enzymy w browarnictwie
2. Materiały pomocnicze i gospodarka odpadami

Elektyw II (15-W; 15-CW):

1. Wykorzystanie niskich temperatur w procesach technologicznych i przechowywaniu żywności
2. Technologia chłodnicza i przechowywanie żywności

Browarnictwo i Słodownictwo - rok II

Semestr IV - letni

Elektyw 3 (10-W; 20-CW):

1. Mikrobiologia przemysłów fermentacyjnych
2. Mikrobiologia browarnicza

Elektyw 4 (15-W; 15-CW):

1. Podstawy produkcji przemysłów węglowodanowych
2. Właściwości i zastosowanie skrobi

Elektyw 6 (20-W; 10-CW):

1. Aspekty zdrowotne piwa
2. Toksykologia żywności
3. Uzależnienia od substancji naturalnych i syntetycznych

Elektyw 7 (10-W; 20-CW):

1. Piwo i żywność
2. Style piwne

Elektyw VIII (10-W; 20-CW):

1. Podstawy produkcji wina
2. Technologia gorzelnicza

Elektyw III (15-W; 15-CW):

1. Podstawy przetwórstwa owoców, warzyw i grzybów
2. Surowce i technologie w przetwórstwie owoców, warzyw i grzybów

Browarnictwo i Słodownictwo - rok II

Semestr V - zimowy

Elektyw 10 (15-W; 15-CW):

1. Technologia gastronomiczna
2. Obsługa klienta

Elektyw ogólny 2 (15-W):

1. Basics of food nanotechnology / Podstawy nanotechnologii żywności (dr Ewelina Jamróż)
2. Aspekty promocyjne opakowań żywności (dr Joanna Kapusta-Duch)
3. Żywność tradycyjna, regionalna i ekologiczna jako alternatywa żywności konwencjonalnej (dr J. Sobolewska-Zielińska)
4. Wzbogacanie produktów spożywczych (dr J. Sobolewska-Zielińska)
5. Technologia olejów i tłuszczów stałych (Słupski J.)
6. Zafałszowania żywności (E. Bernaś)
7. Tajemnice aromatów napoi alkoholowych i nie tylko... (A. Danel)
8. Bioaktywne składniki zbóż i ich rola w browarnictwie (K. Buksa)
9. Napoje fermentowane ze zbóż w diecie bezglutenowej (D. Litwinek)

Elektyw I (15-W; 15-CW):

1. Produkty mleczarskie jako przekąski do piwa
2. Technologia mlecznych produktów fermentowanych

Elektyw V (30-W; 30-CW):

1. Podstawy enzymologii (A. Wikiera)
2. Biotechnologia żywności pochodzenia roślinnego (K. Żyła)

Elektyw VI (15-W; 15-CW):

1. Technologia koncentratów spożywczych

2. Surowce i półprodukty w przemyśle koncentratów spożywczych

Elektyw VII (15-W; 15-CW):

1. Produkcja tradycyjnych i nowoczesnych artykułów zbożowo-mącznych

2. Technologia przetwórstwa zbóż

Browarnictwo i Słodownictwo - rok II

Semestr VI - letni

Elektyw ogólny 1 (15-W; 15-CW):

1. Substancje dodatkowe w żywności (Sobolewska)
2. Produkcja soków, nektarów i napojów z owoców i warzyw (Słupski J.)
3. Technologia produktów niskoprzetworzonych z owoców i warzyw (Słupski J)
4. Żywność funkcjonalna (E.Bernaś)
5. Analiza bioaktywnych składników ziarna zbóż wykorzystywanych w browarnictwie (Buksa)
6. Chromatografia cieczowa w analizie surowców i półproduktów piwowarskich (Łukasiewicz, Kowalski)

Elektyw IV (15-W; 15-CW):

1. Podstawy produkcji przetworów mięsnych
2. Technologia produkcji przekąsek mięsnych

Elektyw 9 (15-W; 15-CW):

1. Gospodarka wodna energetyczna i ściekowa
2. Analiza wody i ścieków