



Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	Piwowarstwo – historia i terażniejszość, PG_00062291						
Kierunek studiów	Budowa maszyn i okrętów						
Data rozpoczęcia studiów	październik 2023 r.	Rok akademicki realizacji przedmiotu			2023/2024		
Poziom kształcenia	I stopnia - inżynierskie		Grupa zajęć				
Forma studiów	niestacjonarne		Sposób realizacji		na odległość (e-learning)		
Rok studiów	1		Język wykładowy		polski		
Semestr studiów	1		Liczba punktów ECTS		2.0		
Profil kształcenia	ogólnoakademicki		Forma zaliczenia		zaliczenie		
Jednostka prowadząca	Wydział Inżynierii Mechanicznej i Okrętownictwa -> Instytut Mechaniki i Konstrukcji Maszyn						
Imię i nazwisko wykładowcy (wykładowców)	Odpowiedzialny za przedmiot		dr inż. Marek Chodnicki				
	Prowadzący zajęcia z przedmiotu		dr inż. Marek Chodnicki				
Formy zajęć i metody nauczania	Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	RAZEM
	Liczba godzin zajęć	18.0	0.0	0.0	0.0	0.0	18
W tym liczba godzin zajęć na odległość: 18.0							
Aktywność studenta i liczba godzin pracy	Aktywność studenta	Udział w zajęciach dydaktycznych, objętych planem studiów		Udział w konsultacjach		Praca własna studenta	RAZEM
	Liczba godzin pracy studenta	18		0.0		0.0	18
Cel przedmiotu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z aspektami historycznymi ale także technicznymi browarnictwa.						
Efekty uczenia się przedmiotu	Efekt kierunkowy		Efekt z przedmiotu		Sposób weryfikacji i oceny efektu		
	[K6_W15] ma wiedzę niezbędną do rozumienia pozatechnicznych uwarunkowań działalności inżynierskiej, ma wiedzę z zakresu zarządzania, w tym zarządzania jakością i prowadzenia działalności gospodarczej, w zakresie ochrony własności intelektualnej oraz prawa patentowego; zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości oraz zasady bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujące w przemyśle maszynowym		Student zdobywa wiedzę na temat browarnictwa		[SW1] Ocena wiedzy faktograficznej		
	[K6_U14] potrafi dokonać analizy działania urządzeń i porównać rozwiązania konstrukcyjne stosując kryteria użytkowe bezpieczeństwa, środowiskowe, ekonomiczne i prawne		Student potrafi rozpoznać styl piwny oraz ocenić piwo		[SU1] Ocena realizacji zadania		
	[K6_K01] ma świadomość potrzeby uzupełniania wiedzy przez całe życie i potrafi dobrać właściwe metody uczenia siebie i innych, krytycznie ocenia posiadaną wiedzę; ma świadomość ważności postępowania profesjonalnego i przestrzegania zasad etyki zawodowej; potrafi wykazać się przedsiębiorczością i innowacyjnością w realizacji projektów zawodowych		Studenci zapoznają się z przedsiębiorczością przy prowadzeniu minibrowaru restauracyjnego		[SK3] Ocena umiejętności organizacji pracy		

Treści przedmiotu	<p>Metody oceny piwa</p> <p>Style piwne</p> <p>Serwowanie piwa</p> <p>Technologia produkcji piwa</p> <p>Historia browarnictwa</p> <p>Składniki piwa</p>		
Wymagania wstępne i dodatkowe	Brak wymagań		
Sposoby i kryteria oceniania osiągniętych efektów uczenia się	Sposób oceniania (składowe)	Próg zaliczeniowy	Składowa oceny końcowej
	Zaliczenie	56.0%	100.0%
Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur	Książki o browarnictwie	
	Uzupełniająca lista lektur	-	
	Adresy eZasobów	Adresy na platformie eNauczanie: Pivowarnictwo – historia i terażniejszość - Moodle ID: 34075 https://enauczanie.pg.edu.pl/moodle/course/view.php?id=34075	
Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania	<p>Oceń piwo</p> <p>Znajdź browar</p> <p>Zaprojektuj proces technologiczny</p>		
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy		