

Zjazd 1 (20-21.10.2018)



Lokalizacja: Wydział Technologii Żywności ul. Balicka 122, 30-149 Kraków

SOBOTA

BLOK WYKŁADÓW 1 - SALA RADY WYDZIAŁU 1.35

PROWADZĄCY

9:00 - 9:30	Przywitanie i oficjalne otwarcie studiów	Dr hab. inż. Aleksander Poreda
9:30 - 10:15	Dyplomowany piwowar - charakterystyka studiów, wymagania, uzyskiwane kwalifikacje, ankieta oczekiwań oraz seminarium dyplomowe	Dr hab. inż. Aleksander Poreda
10:15 - 10:30	Przerwa kawowa	
10:30 - 11:30	Charakterystyka surowców browarniczych i technologia słodownicza	Dr hab. inż. Aleksander Poreda
11:30 - 11:45	Przerwa kawowa	
11:45 - 13:15	Podstawy mikrobiologii	Dr Małgorzata Makarewicz
13:15 - 14:00	Przerwa obiadowa	

BLOK ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH 1

14:00 - 17:30	Grupa 1 - laboratorium 1.137 Charakterystyka surowców browarniczych i technologia słodownicza	Dr inż. Marek Zdaniewicz
	Grupa 2 - laboratorium 1.138 Podstawy mikrobiologii	Dr Małgorzata Makarewicz

NIEDZIELA

BLOK WYKŁADÓW 2 - SALA RADY WYDZIAŁU 1.35

9:00 - 10:30	Charakterystyka surowców browarniczych i technologia słodownicza	Dr hab. inż. Aleksander Poreda
10:30 - 10:40	Przerwa kawowa	
10:40 - 12:10	" <i>Piwo do picia rzeczzone, nic innego nie jest, jeno woda z sładem a z chmielem przystojnie warzona</i> ". Piwo, jego historia i tradycja	Dr Sławomir Dryja
12:10 - 12:20	Przerwa kawowa	
12:20 - 13:40	Podstawy mikrobiologii wykład	Dr Małgorzata Makarewicz
13:40 - 14:15	Przerwa obiadowa	

BLOK ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH 2

14:15 - 17:45	Grupa 1 - laboratorium 1.138 Podstawy mikrobiologii	Dr Małgorzata Makarewicz
	Grupa 2 - laboratorium 1.137 Charakterystyka surowców browarniczych i technologia słodownicza	Dr inż. Marek Zdaniewicz

