

# OPIS PROGRAMU STUDIÓW PODYPLOMOWYCH

Jednostka Uczelni organizująca kształcenie na kierunku studiów:

## WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOSCI

Nazwa studiów podyplomowych	"Dyplomowany piwowar – technologia browarnicza z elementami techniki"
Kod poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji	P6S
Nazwa kwalifikacji *(jeśli dotyczy)	
Dyscyplina lub dyscyplina wiodąca	Technologia Żywności i Żywienia
Język kształcenia	polski
Liczba semestrów	2
Język wykładowy	polski
Liczba punktów ECTS konieczna do uzyskania kwalifikacji	31

### Ogólna charakterystyka studiów podyplomowych

Opis kwalifikacji i uprawnienia	<p>Absolwent ma wiedzę i umiejętności z zakresu technologii słodowniczej i browarniczej, surowców oraz kontroli jakości. Potrafi opracować recepturę, planować wytwarzanie nowych wyrobów piwarskich, ma umiejętności i kompetencje niezbędne do organizowania i nadzorowania przebiegu procesów technologicznych w browarze. Zna zasady działania maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji słodu i piwa. Zna zasady prawne funkcjonowania browaru i dystrybucji wyrobów alkoholowych.</p>
Informacje dotyczące osób potencjalnie zainteresowanych uzyskaniem kwalifikacji, zapotrzebowanie na kwalifikacje, potrzeby społeczne	<p>W ostatnich latach w Polsce nastąpił gwałtowny wzrost liczby browarów regionalnych, rzemieślniczych, restauracyjnych oraz domowych. Często są to mikroprzedsiębiorstwa, w których właściciel (lub współwłaściciele) pełni(a) rolę technologa-piwowara, planisty, inżyniera itd. Osoby te z powodzeniem prowadzą działalność bazując np. na swoim doświadczeniu zawodowym lub na wiedzy zdobytej podczas aktywności w obrębie piwowarstwa domowego.</p> <p>Z uwagi na brak kierunkowego wykształcenia, kadra ww. browarów wykazuje zainteresowanie podnoszeniem swoich kwalifikacji, jednak na rynku edukacyjnym dostępne są wyłącznie krótkie (1-2 dniowe kursy) lub studia wyższe (np. browarnictwo i słodownictwo, technologia żywności, biotechnologia). Pierwsze rozwiązanie, z uwagi na ograniczenia czasowe nie daje solidnej bazy w zakresie technologii browarniczej, natomiast druga opcja oznacza studia trwające 3,5-5 lat, na co wiele osób już obecnych na rynku pracy nie może sobie pozwolić. Brak jest więc oferty pośredniej: dającej w stosunkowo krótkim czasie, rzetelną porcję fachowej wiedzy specjalistycznej.</p> <p>Reasumując, utworzenie studiów podyplomowych z zakresu browarnictwa wypełni lukę na polskim rynku edukacyjnym i pozwoli podnieść kwalifikacje wielu osobom czynnie pracującym, lub planującym związać się z ww. sektorem.</p> <p>Grupę docelową stanowią:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pracownicy działów produkcji browarów (w celu uzyskania formalnych kwalifikacji),</li> <li>2. Pracownicy działów pozaprodukcyjnych w dużych browarach (w celu umożliwienia zmiany stanowiska pracy w razie potrzeby)</li> <li>3. Studenci drugiego stopnia studiów (w celu uzyskania specjalistycznego wykształcenia browarniczego i poprawy swojej sytuacji po wejściu na rynek pracy po zakończeniu studiów),</li> <li>4. Osoby bezrobotne (w celu zdobycia kwalifikacji i poprawy swojej sytuacji na rynku pracy),</li> <li>5. Inne osoby zainteresowane tematyką browarniczą (np. piwowarzy domowi, itp.).</li> </ol>

## OPIS EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

### Studia podyplomowe: Dyplomowany Piwowar – technologia browarnicza z elementami techniki

#### Efekty uczenia się:

Kod składnika opisu	Opis	Odniesienie efektu do	
		PRK*	dyscypliny
<b>WIEDZA - zna i rozumie:</b>			
PIWO_W01	procesy technologiczne w produkcji wyrobów piwowskich, dobór surowców oraz operacji i procesów jednostkowych w produkcji różnego rodzaju piw oraz główne przemiany chemiczne, od których zależy przydatność technologiczna zarówno surowców jak i wyrobów gotowych	P6U_W P6S_WG	RT
PIWO_W02	współczesne problemy/wyzwania, jakie stoją przed nowoczesnym przetwórstwem żywności, w tym przemysłem browarniczym	P6U_W P6S_WG P6S_WK	RT
PIWO_W03	zasady i ograniczenia związane ze stabilizacją piwa oraz wpływ metod stabilizacji na jakość piwa;	P6U_W P6S_WG	RT
PIWO_W04	zasady organizacji i aspekty prawne funkcjonowania browaru, zgodnie z krajowymi i międzynarodowymi regulacjami prawnymi oraz podstawowe zasady tworzenia przedsiębiorczości indywidualnej w sektorze browarniczym	P6U_W P6S_WK	RT
PIWO_W05	podstawowe techniki stosowane w fizyko-chemicznej, instrumentalnej i sensorycznej analizie surowców i produktów piwowskich	P6U_W P6S_WG	RT
PIWO_W06	zagrożenia wynikające z biologicznego, chemicznego i fizycznego skażenia surowców i produktów piwowskich oraz minimalizację ryzyka ich występowania	P6U_W P6S_WG	RT
PIWO_W07	warunki higieniczne i zachowanie czystości w browarze	P6U_W P6S_WG	RT
PIWO_W08	rodzaj, budowę i zasadę eksploatacji maszyn i urządzeń stosowanych w słodownictwie i browarnictwie	P6U_W P6S_WG P6S_WK	RT
PIWO_W09	wpływ procesów technologicznych na skład chemiczny i jakość piwa	P6U_W P6S_WG	RT
PIWO_W10	nowoczesne technologie wykorzystywane w technologii browarniczej	P6U_W P6S_WG P6S_WK	RT
PIWO_W11	warunki uprawy i przerobu chmielu, produkty chmielarskie i ich przydatność technologiczna	P6U_W P6S_WK	RT
<b>UMIĘTNOŚCI - potrafi:</b>			
PIWO_U01	przeprowadzić podstawowe analizy dotyczące składu chemicznego, jakości mikrobiologicznej i ocenę cech sensorycznych surowców i produktów piwowskich; opracować recepturę piwa, dobrać surowce (jakościowo i ilościowo), zaplanować procesy produkcyjne oraz dokonać podstawowych obliczeń technologicznych związanych z planowaniem i kontrolą jakości	P6U_U P6S_UW P6S_UO P6S_UU	RT

# Uzupełniające elementy programu studiów

Związek z misją i strategią uczelni	<p>Uniwersytet Rolniczy w Krakowie przygotowuje Kadry zdolne do sprostania współczesnym wymaganiom zrównoważonego rozwoju opartego na ekologicznych zasadach gospodarowania i korzystania z zasobów Ziemi. Przewidując kierunki przyszłego rozwoju gospodarki, Uczelnia przekazuje przyszłym absolwentom wiedzę, umiejętności i kompetencje w zakresie nauk rolniczych, leśnych, biologicznych, ekonomicznych, inżynierskich i społecznych.</p> <p>Integralną część działalności Wydziału Technologii Żywności stanowią badania naukowe prowadzone w ramach działalności statutowej oraz projektów badawczych krajowych i międzynarodowych, które wspierają proces dydaktyczny. Zgodnie z priorytetami strategii Uczelni, Wydział dąży do ustawicznej aktualizacji i modyfikacji programów kształcenia, poszerzając zakres swojej oferty edukacyjnej, między innymi poprzez uruchamianie Studiów Podyplomowych.</p> <p>Kierunki działań strategicznych wynikające z Misji Uczelni obejmują między innymi następujące obszary działalności: dydaktykę i kształcenie oraz badania i wdrożenia.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. W zakresie dydaktyki i kształcenia strategicznym działaniem Uczelni jest m.in. wzmacnianie kształcenia praktycznego.</li><li>2. W zakresie badań i wdrożeń – usprawnienie procesu komercjalizacji wyników badań. Zgodnie z priorytetami strategii Uczelni, Wydział dąży do ustawicznej aktualizacji i modyfikacji programów kształcenia, poszerzając zakres swojej oferty edukacyjnej, między innymi poprzez uruchamianie Studiów Podyplomowych.</li></ol>
Zasady ewaluacji studiów podyplomowych	<p>Ewaluacja studiów podyplomowych odbywa się będzie na podstawie analizy danych pochodzących z dokumentacji procesu dydaktycznego i dotyczy zgodności merytorycznej treści poszczególnych modułów/przedmiotów ze zdefiniowanymi efektami kształcenia i programem kształcenia oraz poziomem satysfakcji uczestników.</p> <p>Przeprowadzana będzie analiza ankiet, które dotyczą oceny przez studentów zajęć dydaktycznych.</p>
Zasady prowadzenia zajęć	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Zajęcia będą prowadzone przez pracowników Uczelni z doświadczeniem dydaktycznym i przygotowaniem merytorycznym oraz specjalistów zewnętrznych, z doświadczeniem praktycznym zdobytym w sektorze browarniczym i okołobrowarniczym. Przewiduje się następujące formy zajęć: wykłady, ćwiczenia, seminaria oraz wyjazdy terenowe. Słuchacze będą oceniani w poszczególnych przedmiotach na warunkach zamieszczonych w sylabusach oraz będą zdawali egzamin dyplomowy.</li><li>2. Słuchacze studiów podyplomowych są zobowiązani do przestrzegania zasad bezpieczeństwa podczas zajęć, systematycznego uczęszczania na zajęcia oraz regularnych opłat za studia. Nie spełnienie ww. kryteriów może skutkować skreśleniem z listy słuchaczy studiów podyplomowych.</li></ol>

PIWO_U02	dobrać i zastosować odpowiednią metodę analizy w celu rozwiązania określonego problemu związanego z jakością i bezpieczeństwem napojów alkoholowych	P6U_U P6S_UK	RT
PIWO_U03	przeprowadzić analizę zagrożeń oraz wskazać potencjalne, krytyczne punkty kontroli w procesach produkcyjnych	P6U_U P6S_UW P6S_UU	RT
PIWO_U04	pozyskać informacje z różnych źródeł (bazy danych, literatura, i inne)	P6U_U P6S_UW P6S_UK	RT
PIWO_U05	identyfikować i analizować zjawiska wpływające na produkcję surowców roślinnych (jęczmienia i chmielu);	P6U_U P6S_UO P6S_UU	RT

**KOMPETENCJE SPOŁECZNE - jest gotów do:**

PIWO_K01	śledzenia i przyswajania nowości w nauce o żywności i żywieniu w celu uzupełniania specjalistycznej wiedzy technologicznej i/lub w badaniach naukowych.	P6U_K P6S_KK	RT
PIWO_K02	uznania znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej żywności, kształtowanie i stan środowiska naturalnego.	P6U_K P6S_KO P6S_KR	RT
PIWO_K03	świadomej oceny poziomu swojej wiedzy i umiejętności oraz rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się i podejmowania działań zwiększających aktywność zawodową i społeczną środowiska, w którym żyje i pracuje.	P6U_K P6S_KO P6S_KK	RT

## PLAN STUDIÓW

**Studia podyplomowe:** *Dyplomowany Piwowar – technologia browarnicza z elementami techniki.*

Semestr studiów: 1

Lp.	Nazwa przedmiotu	ECTS	Łączny wymiar godzin zajęć	w tym:			
				Wykłady	Seminaria	ćwiczenia	
						Audytoryjne	Specjalistyczne *
1.	Surowce browarnicze	5	37	17	-	-	20
2.	Procesy i urządzenia działu warzelni	3	24	14	-	-	10
3.	Fermentacja, dojrzewanie i stabilizacja piwa	3	23	3	-	-	20
4.	Praktyczne aspekty funkcjonowania browaru i kontrola jakości	2	9	9	-	-	-
5.	Seminarium dyplomowe	3	9	-	9	-	-
<b>A. RAZEM W SEMESTRZE</b>		<b>16</b>	<b>102</b>	<b>43</b>	<b>9</b>		<b>50</b>

\*Ćwiczenia specjalistyczne obejmują ćwiczenia laboratoryjne, warsztatowe, terenowe, projektowe i inne.

## Semestr studiów: 2

Lp. Nazwa przedmiotu	ECTS	Łączny wymiar godzin zajęć	w tym:			
			Wykłady	Seminaria	ćwiczenia	
					Audytoryjne	Specjalistyczne*
1. Surowce browarnicze	1	2	2	-	-	-
2. Procesy i urządzenia działu warzelni	3	23	8	-	-	15
3. Fermentacja, dojrzewanie i stabilizacja piwa	3	18	13	-	-	5
4. Praktyczne aspekty funkcjonowania browaru i kontrola jakości	6	49	19	-	5	25
5. Seminarium dyplomowe	2	6	-	6	-	-
<b>A. RAZEM W SEMESTRZE</b>	<b>15</b>	<b>98</b>	<b>42</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>45</b>

# SYLABUS

## Przedmiot:

### **Surowce browarnicze**

Wymiar ECTS	6
Realizowane efekty uczenia się	PIWO_W05; PIWO_W11; PIWO_U05; PIWO_W01; PIWO_W02; PIWO_W03; PIWO_W05; PIWO_W08; PIWO_W09; PIWO_W10; PIWO_U01; PIWO_U02
Forma zaliczenia końcowego	zaliczenie na ocenę

### **Prowadzący przedmiot**

Nazwa jednostki właściwej dla koordynatora	Katedra Technologii Fermentacji i Mikrobiologii
Koordinator przedmiotu	

### **Treści nauczania:**

<b>Wykłady</b>		19 godzin
<b>Tematyka zajęć</b>	skład chemiczny poszczególnych surowców browarniczych i ich wpływ na przebieg procesów i jakość piwa zasadność wykorzystywania materiałów pomocniczych w browarnictwie zasady obliczania receptury	
<b>Ćwiczenia</b>		20 godzin
<b>Tematyka zajęć</b>	analiza jakości wody technologicznej, analiza jakości chmielu, analiza jakości jęczmienia i słodu; obliczenia technologiczne	
<b>Seminarium</b>		.... godzin
<b>Tematyka zajęć</b>		
<b>Sposoby weryfikacji efektów uczenia się oraz zasady oceny</b>	egzamin pisemny (testowy) - 50% udziału w ocenie końcowej; ocena za zadania wykonywane w ramach ćwiczeń - 50% udziału w ocenie końcowej	

### **Literatura:**

<b>Podstawowa</b>	<i>Technologia słodu i piwa, W. Kunze, VLB Berlin; Brewing Element Series: Malt, John Mallet,</i>
<b>Uzupełniająca</b>	<i>Journal of the Institute of Brewing, Journal of American Society of Brewing Chemists</i>

# SYLABUS

## Przedmiot:

### **Fermentacja, dojrzewanie i stabilizacja piwa**

Wymiar ECTS	6
Realizowane efekty uczenia się	PIWO_W01; PIWO_W02; PIWO_W03; PIWO_W05; PIWO_W08; PIWO_W09; PIWO_W10; PIWO_U01; PIWO_U02
Forma zaliczenia końcowego	zaliczenie na ocenę

## Prowadzący przedmiot

Nazwa jednostki właściwej dla koordynatora	Katedra Technologii Fermentacji i Mikrobiologii
Koordinator przedmiotu	

## Treści nauczania:

Wykłady		16 godzin
Tematyka zajęć	podstawowe zasady gospodarki drożdżami w browarze oraz organizacji pracy działu fermentacji, przemiany biochemiczne zachodzące podczas fermentacji piwa, zasady kontroli procesu fermentacji, kontrolowane parametry oraz sposób kontroli jakości w dziale fermentacji	
Ćwiczenia		25 godzin
Tematyka zajęć	dobór zasad propagacji i fermentacji w zależności od stylu piwa oraz rodzaju stosowanych mikroorganizmów analiza jakości młodego piwa w celu określenia przebiegu procesu fermentacji podstawowe obliczenia technologiczne działu fermentacji	
Seminarium		.... godzin
Tematyka zajęć		
Sposoby weryfikacji efektów uczenia się oraz zasady oceny	egzamin pisemny (testowy) - 50% udziału w ocenie końcowej; ocena za zadania wykonywane w ramach ćwiczeń - 50% udziału w ocenie końcowej	

## Literatura:

Podstawowa	<i>Technologia słodu i piwa</i> , W. Kunze, VLB Berlin; 2. <i>Yeast: The Practical Guide to Beer Fermentation</i> , Jamil Zainasheff, Chris White, Brewers Publications, 2010
Uzupełniająca	<i>Journal of the Institute of Brewing</i> , <i>Journal of American Society of Brewing Chemists</i>



# SYLABUS

## Przedmiot:

### *Procesy i urządzenia działu warzelni*

Wymiar ECTS	6
Realizowane efekty uczenia się	PIWO_W01; PIWO_W02; PIWO_W03; PIWO_W05; PIWO_W08; PIWO_W09; PIWO_W10; PIWO_U01; PIWO_U02
Forma zaliczenia końcowego	zaliczenie na ocenę

## Prowadzący przedmiot

Nazwa jednostki właściwej dla koordynatora	Katedra Technologii Fermentacji i Mikrobiologii
Koordinador przedmiotu	

## Treści nauczania:

<b>Wykłady</b>		22 godziny
<b>Tematyka zajęć</b>	Parametry technologiczne śrutowania, zacierania, filtracji zacieru, gotowania brzezki i klarowania brzezki. Urządzenia działu warzelni; Techniki prowadzenia poszczególnych procesów i ich cele.	
<b>Ćwiczenia</b>		25 godzin
<b>Tematyka zajęć</b>	Wykorzystanie enzymów do zacierania; analiza goryczki i obliczanie stopnia izomeryzacji chmielu, temperatura kleikowania skrobi, surowce niesłodowane w browarnictwie; analiza jakości brzezki słodowej	
<b>Seminarium</b>		.... godzin
<b>Tematyka zajęć</b>		
<b>Sposoby weryfikacji efektów uczenia się oraz zasady oceny</b>	egzamin pisemny (testowy) - 50% udziału w ocenie końcowej; ocena za zadania wykonywane w ramach ćwiczeń - 50% udziału w ocenie końcowej	

## Literatura:

<b>Podstawowa</b>	<i>Technologia siodu i piwa, W. Kunze, VLB Berlin;</i>
<b>Uzupełniająca</b>	<i>Journal of the Institute of Brewing, Journal of American Society of Brewing Chemists</i>

# SYLABUS

## Przedmiot:

### ***Praktyczne aspekty funkcjonowania browaru i kontrola jakości***

Wymiar ECTS	8
Realizowane efekty uczenia się	PIWO_W04; PIWO_W06; PIWO_W07; PIWO_U03
Forma zaliczenia końcowego	zaliczenie na ocenę

## Prowadzący przedmiot

Nazwa jednostki właściwej dla koordynatora	Katedra Technologii Fermentacji i Mikrobiologii
Koordinador przedmiotu	

## Treści nauczania:

<b>Wykłady</b>		28 godzin
<b>Tematyka zajęć</b>	Prawne aspekty funkcjonowania browaru, praktyczne aspekty produkcji słodu, praktyczne aspekty wytwarzania brzeczki, praktyczne aspekty fermentacji, rozlew piwa, mycie butelek, systemy zapewniania jakości w browarze; zagrożenia energetyki w browarze	
<b>Ćwiczenia</b>		25 godzin
<b>Tematyka zajęć</b>	Wizyta terenowa w browarze; praktyczne aspekty zarządzania browarem; analiza fizykochemiczna piwa; obliczenia związane z dostarczaniem energii	
<b>Seminarium</b>		.... godzin
<b>Tematyka zajęć</b>		
<b>Sposoby weryfikacji efektów uczenia się oraz zasady oceny</b>	egzamin pisemny (testowy) - 50% udziału w ocenie końcowej; ocena za zadania wykonywane w ramach ćwiczeń - 50% udziału w ocenie końcowej	

## Literatura:

<b>Podstawowa</b>	<i>Technologia słodu i piwa, W. Kunze, VLB Berlin;</i>
<b>Uzupełniająca</b>	<i>Journal of the Institute of Brewing, Journal of American Society of Brewing Chemists</i>

# SYLABUS

## Przedmiot:

### **Seminarium dyplomowe**

Wymiar ECTS	5
Realizowane efekty uczenia się	PIWO_U04; PIWO_K01; PIWO_K02; PIWO_K03
Forma zaliczenia końcowego	zaliczenie na ocenę

## Prowadzący przedmiot

Nazwa jednostki wiascwej ura koordynatora	Katedra Technologii Fermentacji i Mikrobiologii
Koordinator przedmiotu	

## Treści nauczania:

### Wykłady

Tematyka zajęć	
----------------	--

### Ćwiczenia

Tematyka zajęć	
----------------	--

### Seminarium

15 godzin

Tematyka zajęć	Omówienie sposobu poszukiwania literatury źródłowej; przygotowanie prezentacji, sztuka prezentacji; zagadnienia surowców browarniczych; procesy warzelni; fermentacja i dojrzewanie piwa
----------------	--

Sposoby weryfikacji efektów uczenia się oraz zasady oceny	prezentacja wybranego zagadnienia z zakresu słodownictwa i browarnictwa na ocenę
---	--

## Literatura:

Podstawowa	aktualne dane dotyczące rynku browarniczego, najnowsze wyniki badań publikowane w różnych źródłach,
Uzupełniająca	Journal of the Institute of Brewing, Journal of American Society of Brewing Chemists

**Regulamin studiów podyplomowych**  
**„Dyplomowany piwowar - technologia browarnicza z elementami techniki”,**  
**prowadzonych w Uniwersytecie Rolniczym im. H. Kołłątaja w Krakowie**

§ 1

**Postanowienia ogólne**

1. Studia podyplomowe trwają dwa semestry.
2. Prowadzone są w formie zjazdów, w których wymiar zajęć nie przekracza 12 godzin zajęć dydaktycznych w ciągu dnia.
3. Program kształcenia na studiach podyplomowych umożliwia uzyskanie przez słuchacza co najmniej 30 punktów ECTS.
4. Na studiach podyplomowych możliwe jest prowadzenie wybranych zajęć dydaktycznych z wykorzystaniem technik i metod kształcenia na odległość (z lub bez bezpośredniego udziału prowadzącego).

§ 2

**Kierownik i sekretarz studiów podyplomowych**

1. Kierownik studiów podyplomowych, za zgodą Rektora wyznacza Sekretarza studiów podyplomowych.
2. Kierownik studiów podyplomowych odpowiada za organizację studiów oraz sprawuje nadzór nad ich realizacją przez słuchaczy oraz za obsługę administracyjną.
3. Kierownik oraz Sekretarz studiów podyplomowych sprawują nadzór nad obsługą administracyjną (m.in. prawidłowo prowadzoną dokumentacją toku studiów w teczce słuchacza i w systemie informatycznym obowiązującym w Uczelni).
4. Do obowiązków Kierownika należy:
  - organizacja procesu rekrutacji i naboru na studia podyplomowe,
  - opracowanie harmonogramu realizacji zajęć dydaktycznych,
  - zapewnienie kadry dydaktycznej oraz zabezpieczenie sal dydaktycznych i laboratoriów wraz z niezbędnym wyposażeniem, umożliwiającym prawidłową realizację programu studiów,
  - nadzór nad realizacją zajęć przez słuchaczy oraz opracowanie planu rozliczenia przedmiotów i innych zajęć,
  - sporządzanie dokumentacji dotyczącej studiów podyplomowych.
5. Kierownik studiów podyplomowych sporządza sprawozdanie merytoryczne i finansowe z danej edycji studiów podyplomowych.
6. Kierownik odpowiada za rozliczenie w systemie informatycznym uczelni zajęć dydaktycznych realizowanych w ramach studiów podyplomowych.

§ 3

**Rekrutacja na studia podyplomowe**

1. Do odbywania studiów podyplomowych uprawnieni są absolwenci studiów wyższych, legitymujących się dyplomem licencjata, inżyniera, magistra, magistra inżyniera lub równorzędnym.

2. W przypadku dyplomu uzyskanego na uczelni zagranicznej, na wezwanie do dyplomu należy dołączyć tłumaczenie wykonane przez tłumacza przysięgłego.
3. Informacja o naborze na studia podyplomowe podawana jest na stronie internetowej jednostki prowadzącej studia.
4. Rekrutacja może być przeprowadzona w formie elektronicznej.
5. O zaakceptowaniu kandydata na słuchacza studiów podyplomowych decyduje kolejność zgłoszenia, po pozytywnej weryfikacji posiadanych uprawnień, przy czym pierwszeństwo mają osoby aktywne zawodowo w sektorze browarniczym.
6. Kandydat zostaje słuchaczem studiów podyplomowych po zawarciu z Uczelnią umowy o warunkach odpłatności za świadczone usługi edukacyjne oraz uiszczeniu należnej opłaty.
7. Kandydaci ubiegający się o przyjęcie na studia podyplomowe zobowiązani są złożyć następujące dokumenty:
  - podanie o przyjęcie na studia podyplomowe,
  - kwestionariusz osobowy,
  - kopię dyplomu ukończenia studiów wyższych,
  - dwa zdjęcia o wymiarach 35×45 mm.

#### § 4

##### **Prawa i obowiązki słuchacza**

1. Słuchacz jest obowiązany postępować zgodnie z treścią niniejszego regulaminu studiów podyplomowych, przestrzegać przepisów obowiązujących w Uczelni, wykonywać terminowo i rzetelnie zarządzenia jej władz i organów.
2. Słuchacz ma dbać o dobre imię Uczelni oraz szanować jej tradycje i zwyczaje.
3. Słuchacz jest obowiązany przestrzegać zasad etyki oraz przepisów prawa o ochronie własności intelektualnej, w tym przygotowywać prace zaliczeniowe z poszanowaniem praw autorskich.
4. Słuchacz ma prawo do:
  - udziału w zajęciach dydaktycznych przewidzianych programem i planem realizowanych studiów podyplomowych, korzystania z pomocy nauczycieli oraz korzystania z pomieszczeń i urządzeń dydaktycznych,
  - informacji o warunkach, zakresie merytorycznym, formie i terminie uzyskania zaliczeń oraz terminie ogłoszenia wyników zaliczeń, przy uwzględnieniu zasad dokumentowania przebiegu studiów prowadzonym w uczelnianym systemie informatycznym,
  - wglądu do prac pisemnych będących podstawą zaliczenia zajęć oraz merytorycznego uzasadnienia uzyskanej oceny,
  - informacji o zakresie i warunkach prowadzenia zajęć dydaktycznych, w tym dotyczących treści i form zajęć oraz efektów uczenia się, formy przeprowadzenia sprawdzianów wiedzy lub umiejętności i zaliczania zajęć,
  - możliwości korzystania ze zbiorów bibliotecznych systemu biblioteczno-informacyjnego Uczelni, na zasadach określonych w Uczelni.
5. Słuchacz traci powyższe prawa z chwilą skreślenia z listy uczestników studiów podyplomowych lub zakończenia studiów.
6. Słuchacz ma obowiązek:
  - aktywnego uczestnictwa we wszystkich formach i rodzajach zajęć,

- terminowego przystępowania do zaliczeń zajęć oraz spełniania innych wymogów określonych w programie studiów,
  - usprawiedliwienia krótkotrwałej nieobecności na zajęciach nie później niż na następnych zajęciach, na których jest obecny, przy czym tryb usprawiedliwiania i sposób uzupełniania zaległości wynikających z nieobecności określa prowadzący zajęcia,
  - terminowego zaliczania semestru,
  - terminowego wnoszenia opłat.
7. Słuchacz powinien wyrażać opinię o programie kształcenia, organizacji toku studiów, nauczycielach akademickich i nauczaniu poprzez aktywne uczestnictwo w ocenie prowadzonej w ramach Uczelnianego Systemu Jakości Kształcenia, regulowanego odrębnymi przepisami.

## § 5

### Zaliczenia i skreślenia

1. Określone w programie studiów przedmioty lub moduły zajęć kończą się zaliczeniem na jedną ocenę końcową.
2. Przy zaliczeniach stosuje się następującą skalę ocen i odpowiadające im skale w systemie ECTS:
 

➤ bardzo dobry (bdb)	5,0 = A;
➤ dobry plus (db+)	4,5 = B;
➤ dobry (db)	4,0 = C;
➤ dostateczny plus (dst+)	3,5 = D;
➤ dostateczny (dst)	3,0 = E;
➤ niedostateczny (ndst)	2,0 = F.

 lub adnotację zaliczony (zal.) i niezaliczony (nzal.).
3. W przypadku uzyskania oceny niedostatecznej studentowi przysługuje prawo do poprawy oceny w terminie ustalonym przez koordynatora przedmiotu.
4. Egzamin dyplomowy powinien być złożony w wyznaczonym terminie lub w uzasadnionych przypadkach w terminie ustalonym indywidualnie na wniosek studenta za zgodą Kierownika studiów.
5. W przypadku negatywnej oceny egzaminu dyplomowego, kierownik studiów podyplomowych określa termin egzaminu poprawkowego.
6. Skreślenia z listy uczestników studiów dokonuje Rektor, Dziekan lub inna osoba uprawniona w przypadku:
  - niepodjęcia studiów podyplomowych,
  - pisemnej rezygnacji ze studiów,
  - nieuzyskania zaliczenia przedmiotów i/lub modułów danego semestru w określonym terminie,
  - niezłożenia w terminie egzaminu dyplomowego,
  - niewniesienia opłat związanych z odbywaniem studiów,
  - niepodpisania przez studenta przedłożonej przez Uczelnię umowy o warunkach odpłatności za świadczone usługi edukacyjne na studiach podyplomowych.
7. Kierownik studiów podyplomowych informuje słuchacza o wszczęciu procedury skreślenia za pomocą poczty elektronicznej na adres wskazany na umowie.

## § 6

### Ukończenie studiów podyplomowych

1. Dokumentem potwierdzającym ukończenie studiów podyplomowych jest świadectwo wydane przez Uczelnię, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
2. Warunkiem wydania świadectwa ukończenia studiów podyplomowych jest uzyskanie określonych w programie tych studiów wszystkich efektów kształcenia, potwierdzone zaliczeniem wszystkich przedmiotów i modułów zajęć dydaktycznych oraz uzyskaniem wymaganej liczby punktów ECTS.
3. Podstawę do uzyskania oceny końcowej studiów określonej na świadectwie stanowi średnia ważona z ocen z zajęć dydaktycznych (60%) oraz egzaminu dyplomowego (40%).
4. Celem ustalenia oceny końcowej wyniki zaokrągla się następująco:

do 3,259	- dostateczny (3,0)
3,260 – 3,759	- dostateczny plus (3,5)
3,760 – 4,259	- dobry (4,0)
4,260 – 4,509	- dobry plus (4,5)
od 4,510	- bardzo dobry (5,0)

## § 7

### Odpłatność za studia podyplomowe

1. Prowadzone studia podyplomowe w uczelni są odpłatne i samofinansujące.
2. Terminy wnoszenia oraz ich wysokość, określa umowa o warunkach odpłatności za świadczone usługi edukacyjne na studiach podyplomowych.

**PROREKTOR**  
**ds. Kształcenia**  
*A. Bogdan*  
**dr hab. inż. Andrzej Bogdan, prof. UR**