

plan pracy magisterskiej - poglądowy konspekt

Temat: Charakterystyka procesów i dobór urządzeń do produkcji piwa oraz ocena jego spożycia

Wstęp

ROZDZIAŁ 1. PRZEMYSŁ PIWOWARSKI W ŚWIETLE LITERATURY PRZEDMIOTU

- 1.1. Geneza browarnictwa
- 1.2. Rodzaje (rodziny) piwa
- 1.3. Wykorzystywane surowce
- 1.4. Rynek browarniczy w Polsce po 1989 r.

ROZDZIAŁ 2. PROCES TECHNOLOGICZNY PIWA

- 2.1. Linia technologiczna - opis skrócony schematu produkcji
- 2.2. Warzenie - produkcja słodu i brzezki 2.2.1. Etapy procesu i wykorzystywane urządzenia
- 2.3. Fermentacja brzezki 2.3.1. Etapy procesu i wykorzystywane urządzenia
- 2.4. Leżakowanie i filtracja piwa 2.4.1. Etapy procesu i wykorzystywane urządzenia
- 2.5. Rozlew i pakowanie piwa 2.5.1. Etapy procesu i wykorzystywane urządzenia
- 2.6. Urządzenia pomocnicze linii technologicznej piwa

ROZDZIAŁ 3. EFEKTYWNOŚĆ TECHNOLOGICZNA WYBRANYCH URZĄDZEŃ DO PRODUKCJI PIWA

- 3.1. Kadź zacierna i kocioł warzelny
- 3.2. Warzelnie blokowe
- 3.3. Wirówki
- 3.4. Ciśnieniowe tanki pośredniczące
- 3.5. Myjnie butelek
- 3.6. Urządzenia pomocnicze

ROZDZIAŁ 4. DYNAMIKA I OCENA SPOŻYCIA PIWA W POLSCE I NA ŚWIECIE W LATACH

- 4.1. Konsumpcja w Polsce
- 4.2. Konsumpcja na świecie
- 4.3. Ocena jakościowa

ZAKOŃCZENIE

Bibliografia

Spis tabel, rysunków, wykresów, fotografii