

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2021/2022-2024/2025

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

| | |
|---|--|
| Nazwa przedmiotu | Domowy wyrób wina owocowego i nalewek |
| Kod przedmiotu* | |
| Nazwa jednostki prowadzącej kierunek | Kolegium Nauk Przyrodniczych |
| Nazwa jednostki realizującej przedmiot | Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywienia |
| Kierunek studiów | technologia żywności i żywienie człowieka |
| Poziom studiów | pierwszy stopień |
| Profil | ogólnoakademicki |
| Forma studiów | stacjonarne |
| Rok i semestr/y studiów | II rok, semestr 4 |
| Rodzaj przedmiotu | kierunkowy / elektyw kierunkowy |
| Język wykładowy | język polski |
| Koordinator | dr inż. Tomasz Cebulak |
| Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących | dr inż. Tomasz Cebulak |

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

| Semestr (nr) | Wykł. | Ćw. | Konw. | Lab. | Sem. | ZP | Prakt. | Inne (jakie?) | Liczba pkt. ECTS |
|--------------|-------|-----|-------|------|------|----|--------|---------------|------------------|
| 4 | 15 | | | | | | | | 1 |

1.2. Sposób realizacji zajęć

- zajęcia w formie tradycyjnej
 zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

**1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)
ZALICZENIE Z OCENĄ****2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

| |
|--|
| Przedmioty: Ogólna technologia żywności i utrwalanie żywności, Maszynoznawstwo i aparatura przemysłu spożywczego, Chemia, Biochemia żywności |
|--|

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

| | |
|----|---|
| C1 | Zapoznanie z możliwościami wykorzystania rodzimych owoców do wyrobu win |
| C2 | Zapoznanie z podstawowymi etapami produkcji oraz urządzeniami stosowanymi w domowej produkcji win i nalewek |
| C3 | Zapoznanie z możliwościami oceny jakości win owocowych i nalewek |

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

| EK (efekt uczenia się) | Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu | Odniesienie do efektów kierunkowych ¹ |
|------------------------|---|--|
| EK_01 | zna i rozumie przemiany składników owoców rodzimych podczas produkcji oraz przechowywania win owocowych i nalewek | K_Wo7 |
| EK_02 | zna i rozumie metody oceny jakości win owocowych i nalewek | K_Wo7 |

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

| |
|--|
| Treści merytoryczne |
| Tradycje wyrobu win owocowych w Polsce. Charakterystyka rodzimych surowców. |
| Podstawowe etapy procesu technologicznego oraz niezbędny sprzęt do produkcji i pomiarów kontrolnych. |
| Wstępna obróbka surowców, otrzymywanie moszczu i jego doprawianie. |
| Drożdże naturalne oraz szlachetne, sporządzanie matki drożdżowej oraz nastawu. |
| Fermentacja moszczu, obciąż młodego wina oraz leżakowanie z zabiegami pielęgnacyjnymi (klarowanie, filtracja, kupażowanie itp.). |
| Ocena podstawowych parametrów fizykochemicznych i organoleptycznych gotowych win. Wady i choroby. |
| Nalewki owocowe, tradycje produkcji, surowce oraz sprzęt, metody otrzymywania i oceny jakości. |

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

| Symbol efektu | Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć) | Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...) |
|---------------|--|--|
| EK_01 – EK_02 | zaliczenie pisemne | w |

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu (wykładu) jest osiągnięcie założonych efektów uczenia się. O ocenie pozytywnej z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów z zaliczenia pisemnego (>50% maksymalnej liczby punktów): dst 51 - 59%, dst plus 60-69%, db 70-79%, db plus 80-89%, bdb 90-100%).

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

| Forma aktywności | Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności |
|---|---|
| Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów | 15/0,6 |
| Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie) | Udział w konsultacjach: 1/0,03 |
| Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.) | Przygotowanie do zaliczenia: 9/0,36 |
| SUMA GODZIN | 25 |
| SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS | 1 |

** Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

| | |
|----------------------------------|--|
| wymiar godzinowy | |
| zasady i formy odbywania praktyk | |

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Wzorek W., Pogorzelski E. Technologia winiarstwa owocowego i gronowego. Wyd. Sigma-NOT Sp. z o.o. Warszawa 1998.
2. Cieślak J. Domowy wyrób win. Wyd. Olesiejuk, 2013.

3. Eisenman L. The Home Winemakers manual.
<http://www.valleyvintner.com/NewWeb/HomeWineMakersManual.pdf>

Literatura uzupełniająca:

1. Sarwa A. Wielka księga nalewek. Wyd. Książka i Wiedza, 2008.
2. Sokół-Łętowska A. Związki fenolowe w nalewkach z wybranych owoców. Monografie CLXI. Wyd. Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, 2013.
3. Kapusta I., Cebulak T., Oszmiański J. Characterization of Polish wines produced from the interspecific hybrid graoes grown in south-east Poland. *European Food Research and Technology*, 2018, 244, 3, 441-455.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej