

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020-2022

(skrajne daty)

Rok akademicki 2020/2021

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu/ modułu	Enologia
Kod przedmiotu/ modułu*	
Wydział (nazwa jednostki prowadzącej kierunek)	Kolegium Nauk Medycznych, Uniwersytet Rzeszowski
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom kształcenia	II stopień
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Niestacjonarne
Rok i semestr studiów	Rok I; Semestr II
Rodzaj przedmiotu	Moduł 1
Język wykładowy	polski
Koordinator	Dr inż. Grzegorz Sobek
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Dr inż. Grzegorz Sobek

\* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

**1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS**

Semestr (nr)	Wykł. (zdalnie)	Ćw. Kontaktowo/ćw. zdalnie	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Samokształcenie (zdalnie)	Liczba pkt. ECTS
II	8	12	-	-	-	-	-	10	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)

Wykład (W): zaliczenie bez oceny

Ćwiczenia (Ćw): zaliczenie z oceną

Samokształcenie: zaliczenie bez oceny

## 2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Znajomość podstawowych zagadnień z biochemii, mikrobiologii i biotechnologii.
---

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

### 3.1 Cele przedmiotu

C1	Zaznajomienie studenta z wiedzą dotyczącą podstaw uprawy winorośli i technologii produkcji wina
C2	Uzyskanie niezbędnej wiedzy dotyczącej regionów winiarskich i rodzajów win na świecie
C3	Wykształcenie umiejętności oceny jakościowej win

### 3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych <sup>1</sup>
EK_01	Posiada wiedzę z zakresu uprawy winorośli oraz technologii produkcji win i oceny ich jakości	K_Wo8
EK_02	Posiada znajomość podstaw teoretycznych analizy sensorycznej wina oraz praktycznych zagadnień degustacji.	K_Uo4
EK_03	Ma wiedzę na temat aspektów zdrowotnych i kulturowych związanych z konsumpcją wina.	K_Ko3

### 3.3 Treści programowe

#### A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Rys historyczny winiarstwa
Kulturowe aspekty wina
Tendencje i zmiany w światowym winiarstwie na przestrzeni lat: wielkość areałów uprawnych, konsumpcja wina, obrót handlowy artykułami winiarskimi

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

Podstawy uprawy winorośli
Technologia produkcji wina
Typologia wina, regiony winiarskie. Regulacje prawne w produkcji i dystrybucji
Zdrowotne aspekty wina

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

<b>Treści merytoryczne</b>
Podstawy uprawy winorośli
Skład chemiczny wina
Serwowanie win
Łączenie wina i potraw
Analiza sensoryczna wraz z elementami degustacji wina
Ocena jakościowa wina

### 3.4 Metody dydaktyczne

*Wykład: wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną, metody kształcenia na odległość*

*Ćwiczenia: prezentacja multimedialna, wykonywanie doświadczeń, ćwiczenia z instruktązem, dyskusja, metody kształcenia na odległość*

## 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	Kolokwium,	ćw, w
EK_02	Kolokwium, obserwacja w trakcie zajęć	ćw,
EK_03	obserwacja w trakcie zajęć	ćw, w

### 4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

<p><b>Wykłady:</b></p> <p>Pozytywna ocena z zaliczenia końcowego - test jednokrotnego wyboru, test wielokrotnej odpowiedzi, test uzupełniania odpowiedzi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tj. uzyskanie co najmniej 60% punktów z testu pisemnego</li> <li>- Zaliczenie teoretyczne pisemne, składające się z pytań testowych i otwartych obejmujących całość materiału</li> </ul>
--

- Za odpowiedź prawidłową student otrzymuje 1 punkt, za błędną 0 punktów

Zakres ocen: 2,0 – 5,0

Ocena wiedzy:

5,0 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 91- 100%

4,5 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 81- 90%

4,0 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 71- 80%

3,5 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 61- 70%

3.0 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60%

Ćwiczenia:

1. pełne uczestnictwo i aktywność studenta na ćwiczeniach

2. obserwacja pracy studenta

3. bieżąca informacja zwrotna

4. ocena wykonania testów praktycznych

5. dyskusja w trakcie ćwiczeń

6. sprawdzanie wiedzy studenta w trakcie ćwiczeń

7. zaliczenie pisemne końcowe w formie testu - uzyskanie co najmniej 60% punktów z testu pisemnego. Zaliczenie teoretyczne pisemne, składające się z pytań testowych i otwartych.

8. Zakres ocen: 2,0 – 5,0

9. Nieusprawiedliwiona nieobecność podczas zaliczenia skutkować będzie wpisaniem oceny niedostatecznej do protokołu.

10. Nieobecność na zaliczeniu testowym może być usprawiedliwiona jedynie zwolnieniem lekarskim lub rektorskim, dziekańskim przedstawionym kierownikowi lub koordynatorowi przedmiotu w ciągu 7 dni od dnia zaliczenia.

##### 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	20
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	1
Godziny niekontaktowe – praca własna	10

studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	
SUMA GODZIN	<b>30</b>
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>1</b>

*\* 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. Bonin S., Wzorek W.: Wybrane zagadnienia z technologii winiarstwa. Wydawnictwo SGGW, Warszawa. 2005.
2. Myśliwiec R.: Uprawa winorośli. PWRIL Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne. Warszawa. 2013.
3. Margalit Y.: Technologia produkcji wina. Powszechne Wydawnictwo Rolnicze i Leśne. Warszawa. 2014.

Literatura uzupełniająca:

1. Steidl R., Renner W. Problemy fermentacji win. Pro Libris, Winiarz.pl. 2008
2. Pijanowski E., Dłużewski M. i wsp.: Ogólna technologia żywności. WNT. Warszawa. 2004.
3. Wzorek W., Pogorzelski E., Technologia winiarstwa owocowego i gronowego", Sigma NOT, Warszawa. 1998.
4. Myśliwiec R.: Winorośl i wino. PWRIL Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne. Warszawa. 2006.
5. Czasopisma branżowe: Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny oraz Rynki Alkoholowe.
6. Fleet G.H.: Wine Microbiology and Biotechnology, Harwood Academic Publishers, Switzerland. 1994.
7. Bird D.: Understanding Wine Technology. Wine Appreciation Guild. 2010
8. Sękowski B, Myśliwiec R.: 101 odmian winorośli. PWN. Warszawa. 1996.
9. Falco C. Tajemnice win.: Zysk i S-ka. Poznań. 2002.
10. Zrały K. Kurs wiedzy o winie. Sterling Publishing. Poznań. 2009.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej