

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2021/2022 - 2022/2023

(skrajne daty)

Rok akademicki 2021/2022

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu/ modułu	Enologia
Kod przedmiotu/ modułu*	Moduł 1*
Wydział (nazwa jednostki prowadzącej kierunek)	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom kształcenia	II stopień
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Rok i semestr studiów	Rok I; Semestr II
Rodzaj przedmiotu	Do wyboru
Język wykładowy	polski
Koordynator	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) IV	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt ECTS
-	10	20	-	-	-	-	-	-	1

**1.2. Sposób realizacji zajęć**

X zajęcia w formie tradycyjnej

X zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość\*

\* wykłady

**1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)**

Wykład (W): zaliczenie bez oceny

Ćwiczenia (Ćw): zaliczenie z oceną

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

<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.

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 instruktażem, 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>Wykłady:</p> <p>Zaliczenie na podstawie obecności</p> <p>Ćwiczenia :</p> <p>Pozytywna ocena z zaliczenia końcowego - test jednokrotnego wyboru, test wielokrotnej odpowiedzi, test uzupełniania odpowiedzi</p> <p>- tj. uzyskanie co najmniej 60% punktów z testu pisemnego</p> <p>- Zaliczenie teoretyczne pisemne, składające się z pytań testowych i otwartych obejmujących całość materiału</p> <p>- Za odpowiedź prawidłową student otrzymuje 1 punkt, za błędną 0 punktów</p>
--

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.

#### 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	30
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	
<b>SUMA GODZIN</b>	<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