

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022-2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

|   |   |
|---|---|
| Nazwa przedmiotu/<br>modułu                                 | Enologia                                  |
| Kod przedmiotu/<br>modułu*                                  |   |
| Wydział (nazwa<br>jednostki prowadzącej<br>kierunek)        | Kolegium Nauk Medycznych                  |
| Nazwa jednostki<br>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   | Do wyboru/ Moduł 1*                       |
| Język wykładowy   | polski                                    |
| Koordynator   | Dr inż. Grzegorz Sobek                    |
| Imię i nazwisko osoby<br>prowadzącej / osób<br>prowadzących | Dr inż. Grzegorz Sobek                    |

\* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

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

| Semestr<br>(nr) IV | Wykł. | Ćw. | Konw. | Lab. | Sem. | ZP | Prakt. | Inne (jakie?) | Liczba<br>pkt ECTS |
|--------------------|-------|-----|-------|------|------|----|--------|---------------|--------------------|
| -                  | 8     | 12  | -     | -    | -    | -  | -      | -             | 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_Wo7, K_Wo8                                     |
| EK_02                  | Posiada znajomość podstaw teoretycznych analizy sensorycznej wina oraz praktycznych zagadnień degustacji.                       | K_Uo6  |
| EK_03                  | Wykazuje aktywność w zdobywaniu wiedzy i doskonaleniu umiejętności praktycznych. Wykazuje postawę promującą zdrowe odżywianie.. | K_Ko6  |

### 3.3 Treści programowe

#### A. Problematyka wykładu

|  |
|--|
| Treści merytoryczne  |
| Rys historyczny winiarstwa   |
| Kulturowe aspekty wina   |
| Tendencje i zmiany w światowym winiarstwie na przestrzeni lat:<br>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   |

<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.

## Zdrowotne aspekty wina

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

### Treści merytoryczne

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 instruktorem, dyskusja,*

## 4. METODY I KRYTERIA OCENY

### 4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

| Symbol efektu | Metody oceny efektów uczenia się<br>(np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny,<br>projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć) | Forma zajęć<br>dydaktycznych<br>(w, ćw, ...) |
|---------------|--|--|
| EK_01         | Kolokwium,   | Ćw, w  |
| Ek_02         | Sprawozdanie   | Ćw,  |
| EK_03         | Obserwacja w trakcie zajęć   | Ćw,  |

### 4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykłady:

Zaliczenie na podstawie obecności

Ćwiczenia :

Pozytywna ocena z zaliczenia końcowego - test jednokrotnego wyboru, test wielokrotnej

odpowiedzi, test uzupełniania odpowiedzi

- tj. uzyskanie co najmniej 60% punktów z testu pisemnego

- Zaliczenie teoretyczne pisemne, składające się z pytań testowych i otwartych obejmujących całość materiału

- 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.

#### 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)                             | 2   |
| Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.) | 8   |
| <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.
4. Kapusta I. Właściwości fizykochemiczne winogron oraz win produkowanych w południowo-wschodniej Polsce. Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego. Rzeszów 2016.

### 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. Zraly K. Kurs wiedzy o winie. Sterling Publishing. Poznań. 2009.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej