

Technologia winiarstwa - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Technologia winiarstwa
Kod przedmiotu	01.0-WZS-EnP-tw-pod-N19
Wydział	Filia Uniwersytetu Zielonogórskiego w Sulechowie
Kierunek	Podyplomowe studia enologia
Profil	ogólnoakademicki
Rodzaj studiów	podyplomowe
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2020/2021

Informacje o przedmiocie	
Semestr	1
Liczba punktów ECTS do zdobycia	4
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	dr Sylwia Bonin

Formy zajęć					
Forma zajęć	Liczba godzin w semestrze (stacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (stacjonarne)	Liczba godzin w semestrze (niestacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (niestacjonarne)	Forma zaliczenia
Wykład	-	-	20 (w tym jako e-learning)	1,33 (w tym jako e-learning)	Egzamin

Cel przedmiotu

Poznanie rozwiązań technicznych i technologicznych stosowanych w winiarstwie; Poznanie sposobów wytwarzanie wyrobów winiarskich.

Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza z zakresu biologii, chemii, fizyki min. na poziomie szkoły średniej.

Zakres tematyczny

- Podstawy prawne klasyfikacji wyrobów winiarskich i ich produkcji
- Charakterystyka mikroorganizmów pozytywnych i negatywnych w procesie produkcji win
- Surowce wykorzystywane w winiarstwie
- Technologia produkcji moszczów i nastawów winiarskich (w tym obliczanie składu nastawów)
- Produkcja win białych, czerwonych i różowych
- Procesy zachodzące podczas fermentacji, leżakowania i przechowywania win
- Rozlew i stabilizacja win
- Zmętnienia i sposoby klarowania win
- Produkcja wina musujących, wzmacnianych, aromatyzowanych, cydrów, miódów pitnych
- Klasyfikacja win

Metody kształcenia

Metody podające:

- wykłady informacyjny z wykorzystaniem technik multimedialnych
- wykłady problemowe

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbolo efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Zna charakterystykę surowców i mikroorganizmów stosowanych w winiarstwie oraz zna proces technologiczny produkcji win gronowych i wyrobów winiarskich, z uwzględnieniem urządzeń stosowanych na poszczególnych etapach technologicznych	- K_W02 - K_W03 - K_W04	egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne	Wykład
Klasyfikuje i charakteryzuje surowce, półprodukty i produkty wytworzone w procesach winifikacji	- K_W02 - K_W04	egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne	Wykład
Posiada umiejętności zaplanowania procesów technologicznych poprzez dobór warunków i sprzętów w odpowiedniej sekwencji	- K_U01 - K_U04 - K_U06	egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne	Wykład

Opis efektu	Symbol e efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Potrafi dobrać odpowiednie czynności, mikroorganizmy oraz surowce i materiały pomocnicze do konkretnych procesów winifikacji	• K_U06	• egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne	• Wykład
Ma świadomość postępu technicznego i technologicznego w dziedzinie winiarstwa	• K_K01	• egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne	• Wykład
Rozumie potrzebę ciągłego doskzałcania się – podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych	• K_K02	• egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne	• Wykład

Warunki zaliczenia

Zaliczenie w formie egzaminu na podstawie pisemnego testu.

Zaliczenie student uzyskuje po zweryfikowaniu wiedzy na poziomie min.60% (wynik egzaminu pisemnego).

Literatura podstawowa

- Wzorek W., Pogorzelski E.: Technologia winiarstwa owocowego i gronowego. PFiOW, Wyd. Sigma-NOTSp. z o.o. W-wa 1998.
- Margalit Y., Technologia produkcji wina, Powszechne Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, 2014
- Bonin S., Wzorek W.,2005, Wybrane zagadnienia z technologii winiarstwa, Wydawnictwo SGGW, Warszawa
- Vogel W.: Wino z winogron i innych owoców. Multico, Warszawa 2008
- Myśliwiec R.:Winorośl i wino. Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne,2006

- Obowiązujące akty prawne Polski i UE, strony: www.sejm.gov.pl i <https://eur-lex.europa.eu/homepage.html>

Literatura uzupełniająca

- Domine A.:Wino. Wydawnictwo Olesiejuk, Warszawa 2009

- Ribéreau-Gayon P., Dubourdien D., Doneche B., Lonvaud A., Handbook of enology, Jhon Wiley&Sons, Ltd, 2006

-Czasopismo: Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, Ogólnopolski miesięcznik naukowo-techniczny, Wyd. NOT-Sigma, Warszawa.

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr Justyna Korycka - Korwek (ostatnia modyfikacja: 26-04-2020 20:00)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ