

Sommelierstwo - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Sommelierstwo
Kod przedmiotu	01.0-WZS-EnP-som -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	2
Liczba punktów ECTS do zdobycia	1
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	mgr Kinga Kowalewska - Koziarska

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	-	-	4 (w tym jako e-learning)	0,27 (w tym jako e-learning)	Zaliczenie na ocenę
Ćwiczenia	-	-	2 (w tym jako e-learning)	0,13 (w tym jako e-learning)	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Poznanie aktualnych tendencji w produkcji wina na terenie Polski. Ogólna znajomość światowych trendów w produkcji win gronowych. Poznanie asortymentu produktów winiarskich, ze szczególnym uwzględnieniem walorów sensorycznych. Praktyczne przygotowanie do wykonywania zawodu sommeliera poprzez wszechstronną wiedzę o winie oraz znajomość technik jego podawania.

Wymagania wstępne

Znajomość ogólna technologii produkcji win gronowych i owocowych, ogólna znajomość klasyfikacji i nomenklatury wyrobów winiarskich.

Zakres tematyczny

Wykłady:

- Smak i zapach – fizjologia i biochemia procesów odczuwania
- Ogólne zasady przeprowadzania degustacji win
- Przygotowanie pytań ankietowych do degustacji win
- Charakterystyka, klasyfikacja i nomenklatura wyrobów winiarskich
- Wina świata – charakterystyka, nazewnictwo, aktualne tendencje
- Definicje i charakterystyka sommelierstwa
- Enologia jako interdyscyplinarna nauka o winie
- Narzędzia pracy sommeliera
- Zasady podawania poszczególnych gatunków win – procedury, estetyka, warunki (także ćwiczenia praktyczne)

Ćwiczenia:

- Praktyczne ćwiczenia w ocenie sensorycznej wybranych gatunków wina
- Zasady podawania poszczególnych gatunków win – procedury, estetyka, warunki (także ćwiczenia praktyczne)

Metody kształcenia

Metody podające:

- wykłady informacyjne
- wykłady problemowe

Metody poszukujące:

- ćwiczenia praktyczne

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
-------------	-----------------	--------------------	-------------

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Dysponuje ogólną wiedzą na temat aktualnych trendów w produkcji win w Polsce i na świecie oraz rozumie ideę systemu apelacyjnego.	K_W01 K_W08	kolokwium	- Wykład - Ćwiczenia
Zna nomenklaturę i klasyfikację wyrobów winiarskich obowiązującą w Polsce i w Europie.	K_W01 K_W04	kolokwium	- Wykład - Ćwiczenia
Wie jakich obszarów wiedzy dotyczy enologia i sommellerie.	K_W01 K_W04	kolokwium	- Wykład - Ćwiczenia
1. klasyfikuje i prawidłowo nazywa wyroby winiarskie po uwzględnieniu ich składu i surowców z których zostały wyprodukowane. 2. dokonuje oceny sensorycznej wina i na tej podstawie werbalnie opisać jego rodzaj i charakter.	K_U05	aktywność w trakcie zajęć	- Wykład - Ćwiczenia
1. posługuje się technikami prawidłowego sposobu serwowania wina. 2. potrafi polecić rodzaj i gatunek wina w zależności od okoliczności w jakich jest ono serwowane.	K_U07	aktywność w trakcie zajęć	- Wykład - Ćwiczenia
Rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia się – podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych.	K_K02	obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta	- Wykład - Ćwiczenia
Jest świadomy ciągłego postępu i zmian w dziedzinie enologii.	K_K01	obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta	- Wykład - Ćwiczenia
Odpowiedzialnie i sumiennie pracuje w grupie oraz indywidualnie.	K_K03	obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta	- Wykład - Ćwiczenia

Warunki zaliczenia

- Zaliczenie z oceną na podstawie pisemnego testu
- Wykonanie zadań zaleconych przez prowadzącego

Zaliczenie student uzyskuje po zweryfikowaniu wiedzy na poziomie min.60% (wynik testu) i wykonaniu zadań zleconych przez prowadzącego.

Literatura podstawowa

- Wzorek W., Pogorzelski E.: Technologia winiarstwa owocowego i gronowego. PFiOW, Wyd. Sigma-NOT Sp. z o.o. W-wa 1998.
- Bednarski W., Repsa A.: Biotechnologia żywności. WNT, Warszawa 2003
- Myśliwiec R.: Winorośl i wino. Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, 2002
- Domine A.: Wino. Wydawnictwo Olesiejuk, Warszawa 2009
- Koelliker B, Kreis B.: Szkoła win. Delta W-Z, Warszawa 2010
- Prange-Barczyński T.: Zawód sommeliera. wyd. Magazyn Wino sp. z o.o, Warszawa, grudzień 2007
- Czasopismo: Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, ogólnopolski miesięcznik naukowo-techniczny, wyd. NOT-Sigma, Warszawa.
- Czasopismo: Magazyn Wino, ogólnopolski dwumiesięcznik popularno-naukowy, wyd. IW Media sp. z o.o, Warszawa

Literatura uzupełniająca

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr Justyna Korycka - Korwek (ostatnia modyfikacja: 26-04-2020 21:39)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ