# Technologia winiarstwa - opis przedmiotu

## Informacje ogólne

| | |
|---|---|
| Nazwa przedmiotu | Technologia winiarstwa |
| Kod przedmiotu | WZS-EW-Tw-POD20 |
| Wydział | Wydział Nauk Biologicznych |
| Kierunek | Enologia (Winiarstwo) |
| Profil | praktyczny |
| Rodzaj studiów | podyplomowe |
| Semestr rozpoczęcia | semestr letni 2020/2021 |

## Informacje o przedmiocie

| | |
|---|---|
| Semestr | 1 |
| Liczba punktów ECTS do zdobycia | 1 |
| 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 | - | - | 15<br>(w tym jako e-learning) | 1<br>(w tym jako e-learning) | Zaliczenie na ocenę |

## Cel przedmiotu

Poznanie rozwiązań technicznych i technologicznych stosowanych w winiarstwie.

## 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
- Klasyfikacja win

## Metody kształcenia

Metody podające:

- wykłady informacyjny z wykorzystaniem technik multimedialnych
- wykłady problemowe

## Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągania efektów uczenia się

| Opis efektu | Symbole 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<br>• K_W03<br>• K_W04 | • aktywność w trakcie zajęć | • Wykład |
| Klasyfikuje i charakteryzuje surowce, półprodukty i produkty wytworzone w procesach winifikacji | • K_W02<br>• K_W04 | • aktywność w trakcie zajęć | • Wykład |
| Posiada umiejętności zaplanowania procesów technologicznych poprzez dobór warunków i sprzętów w odpowiedniej sekwencji | • K_W06<br>• K_U01<br>• K_U04 | • aktywność w trakcie zajęć | • Wykład |
| Potrafi dobrać odpowiednie czynności, mikroorganizmy oraz surowce i materiały pomocnicze do konkretnych procesów winifikacji | • K_U06 | • aktywność w trakcie zajęć | • Wykład |
| Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się – podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych | • K_K02 | • aktywność w trakcie zajęć | • Wykład |
| Ma świadomość postępu technicznego i technologicznego w dziedzinie winiarstwa | • K_K01 | • aktywność w trakcie zajęć | • Wykład |

## Warunki zaliczenia

Zaliczenie na podstawie obecności.

## 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: 27-04-2021 12:43)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ