

# Sommelierstwo - opis przedmiotu

| Informacje ogólne   |                                            |
|---------------------|--------------------------------------------|
| Nazwa przedmiotu    | Sommelierstwo                              |
| Kod przedmiotu      | WZS-EW-som-POD20                           |
| Wydział             | <a href="#">Wydział Nauk Biologicznych</a> |
| Kierunek            | Enologia (Winiarstwo)                      |
| Profil              | praktyczny                                 |
| Rodzaj studiów      | podyplomowe                                |
| Semestr rozpoczęcia | semestr letni 2020/2021                    |

| Informacje o przedmiocie        |                                                                                  |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Semestr                         | 3                                                                                |
| Liczba punktów ECTS do zdobycia | 2                                                                                |
| Typ przedmiotu                  | obowiązkowy                                                                      |
| Język nauczania                 | polski                                                                           |
| Sylabus opracował               | <ul style="list-style-type: none"><li>mgr Kinga Kowalewska - Koziarska</li></ul> |

| 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    |
| Laboratorium | -                                       | -                                      | 12<br>(w tym jako e-learning)              | 0,8<br>(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

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

## Metody kształcenia

Metody poszukujące:

- ćwiczenia praktyczne

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

| Opis efektu                                                                                                                   | Symbolne efektów                                                                                        | Metody weryfikacji                                                          | Forma zajęć                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Zna nomenklaturę i klasyfikację wyrobów winiarskich obowiązującą w Polsce i w Europie.                                        | <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">K_W01</a></li><li>• <a href="#">K_W04</a></li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• aktywność w trakcie zajęć</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Laboratorium</li></ul> |
| 1. Wie jakich obszarów wiedzy dotyczy enologia i sommelierstwo. 2. Definiuje pojęcia związane z produkcją i serwowaniem wina. | <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">K_W01</a></li><li>• <a href="#">K_W04</a></li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• aktywność w trakcie zajęć</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Laboratorium</li></ul> |

| Opis efektu                                                                                                                                                                                                                   | Symbol e efektów                                                                                       | Metody weryfikacji                                                                                      | Forma zajęć                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Jest świadomy ciągłego postępu i zmian w dziedzinie enologii.                                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">K_K01</a></li> </ul>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Laboratorium</li> </ul> |
| Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się – podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych.                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">K_K02</a></li> </ul>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Laboratorium</li> </ul> |
| Dysponuje ogólną wiedzą na temat aktualnych trendów w produkcji win w Polsce i na świecie oraz rozumie ideę systemu apelacyjnego.                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">K_W01</a></li> <li><a href="#">K_W08</a></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>aktywność w trakcie zajęć</li> </ul>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Laboratorium</li> </ul> |
| Odpowiedzialnie i sumiennie pracuje w grupie oraz indywidualnie.                                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">K_K03</a></li> </ul>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Laboratorium</li> </ul> |
| 1. Posługuje się technikami prawidłowego sposobu serwowania wina. 2. Potrafi polecić rodzaj i gatunek wina w zależności od okoliczności w jakich jest ono serwowane.                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">K_U07</a></li> </ul>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>aktywność w trakcie zajęć</li> </ul>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Laboratorium</li> </ul> |
| 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. | <ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">K_U05</a></li> </ul>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>aktywność w trakcie zajęć</li> </ul>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Laboratorium</li> </ul> |

## Warunki zaliczenia

- Zaliczenie z oceną na podstawie obecności oraz wykonania poszczególnych zadań

## 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: 28-04-2021 12:33)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ