Technologie i metody przechowywania i transportu winogron i wina - course description

General information

Course name	Technologie i metody przechowywania i transportu winogron i wina
Course ID	01.3-WZS-ŻCZP-tmptwiw-S21
Faculty	The Branch Faculty of the University of Zielona Góra in Sulechów
Field of study	Human nutrition
Education profile	practical
Level of studies	First-cycle studies leading to Engineer's degree
Beginning semester	winter term 2021/2022

Course information

Semester	5
ECTS credits to win	4
Course type	obligatory
Teaching language	polish
Author of syllabus	• dr hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ

Classes forms

The class form	Hours per semester (full-time)	Hours per week (full-time)	Hours per semester (part-time)	Hours per week (part-time)	Form of assignment
Laboratory	15	1	9	0,6	Credit with grade
Lecture	15	1	9	0,6	Credit with grade

Aim of the course

Poznanie teoretyczne i w praktyce procesów dojrzewania, pielęgnacji, stabilizacji i korekty różnych gatunków winogron i wina. Poznanie technik i warunków przechowywania winogron i wina, z uwzględnieniem jego rodzaju i charakteru. Nabycie praktycznych umiejętności diagnozowania wad i chorób winogron i wina, oraz podejmowania stosowanych działań naprawczych. Nabycie umiejętności laboratoryjnych umożliwiających oznaczenie parametrów przechowywanego wina oraz dobór technik i warunków ich korekty.

Prerequisites

Znajomość ogólna technologii produkcji winogron oraz win gronowych i owocowych, podstawowe informacje z zakresu chemii i chemii organicznej, posługiwanie się technikami laboratoryjnymi.

Scope

- Procesy chemiczne i biochemiczne zachodzące w winie podczas jego przechowywania
- Warunki i techniki przechowywania i pielęgnacji różnych gatunków winogron i wina
- Przechowalnictwo winogron i win w różnych krajach Europy
- Kontrola parametrów przechowywanego wina – analiza fizykochemiczne i sensoryczna
- Sposoby stabilizacji wina
- Techniki kupażu i rozlewu wina
- Wady i choroby winogron i wina – prawidłowa diagnoza, profilaktyka, sposoby usuwania wad
- Technologia produkcji win specjalnych – maderyzacja, sheryzacja, wina musujące
- Tradycyjna analiza laboratoryjna fizykochemicznych i sensorycznych właściwości przechowywanego wina
- Praktyczna korekta wybranych parametrów wina
- Wykorzystanie nowoczesnych technik instrumentalnych do analizy wina

Teaching methods

- wykład konwersatoryjny
- zajęcia ćwiczeniowe

Learning outcomes and methods of theirs verification

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
Ogólnie opisuje procesy biochemiczne zachodzące w czasie przechowywania winogron i wina	• K_W01 • K_W07	• a test • an observation and evaluation of the student's practical skills	• Lecture • Laboratory
Charakteryzuje warunki i techniki przechowywania winogron i wina z uwzględnieniem jego rodzaju, gatunku i charakteru	• K_W03 • K_W04	• a test • an observation and evaluation of the student's practical skills	• Lecture • Laboratory

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
Identyfikuje wady i choroby winogron i wina, wie jakie środki zaradcze powinien zastosować	• K_W01 • K_W08	• a test • an observation and evaluation of the student's practical skills	• Lecture • Laboratory
Zna prawidłowe parametry przechowywanego wina i potrafi zaproponować sposoby ich ewentualnej korekty	• K_W01 • K_W03 • K_W04	• a test • an observation and evaluation of activities during the classes	• Lecture • Laboratory
Stosuje w praktyce techniki laboratoryjne pozwalające na analizę fizykochemiczną i organoleptyczną przechowywanego wina	• K_U01 • K_U02	• a test • an observation and evaluation of the student's practical skills	• Lecture • Laboratory
Stosuje odpowiednie techniki w celu korekty parametrów przechowywanego wina	• K_U01 • K_U03	• a test • an observation and evaluation of the student's practical skills	• Lecture • Laboratory
Rozpoznaje wady i choroby wina, potrafi podać przyczyny ich powstania oraz sposoby zaradcze	• K_U01 • K_U02 • K_U03	• a test • an observation and evaluation of the student's practical skills	• Lecture • Laboratory
Wykonuje w zespole analizy laboratoryjne przechowywanego wina oraz dokonuje jego korekty	• K_K05 • K_K06 • K_K07	• a test • an observation and evaluation of the student's practical skills	• Lecture • Laboratory
Może współuczestniczyć w procesie produkcyjnym wyrobu wina	• K_K04 • K_K05 • K_K06	• a test • an observation and evaluation of the student's practical skills	• Lecture • Laboratory

Assignment conditions

Wykłady: zaliczenie z oceną na podstawie obecności.

Laboratoria: zaliczenie z oceną na podstawie obecności, wykonania zadań praktycznych laboratoryjnych.

Ocena z przedmiotu jest średnią arytmetyczną ocen z wykładów i umiejętności praktycznych.

Recommended reading

- Wzorek W., Pogorzelski E.: Technologia winiarstwa owocowego i gronowego. PFiOW, Wyd. Sigma-NOT Sp. z o.o. W-wa 1998.
- Vogel W.:Wino z winogron i innych owoców. Multico, Warszawa 2008
- Przewodnik do ćwiczeń z technologii fermentacji, Katedra Technologii Fermentacji i Mikrobiologii Technicznej AR, Kraków 2000.
- Bednarski W.,Repsa A.:Biotechnologia żywności. WNT, Warszawa 2003
- Myśliwiec R.:Winorośl i wino. Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne,2006
- Leśniak W.:Biotechnologia żywności -procesy fermentacji i biosyntezy. Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej, Wrocław 2002
- Jarczyk A., Berdowski J.: Przetwórstwo owoców i w warzyw. WSiP, Warszawa 1997
- Domine A.:Wino. Wydawnictwo Olesiejuk, Warszawa 2009
- Koelliker B, Kreis B.: Szkoła win. Delta W-Z, Warszawa 2010
- Czasopismo: Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, Ogólnopolski miesięcznik naukowo-techniczny, Wyd. NOT-Sigma, Warszawa.

Further reading

Notes

Modified by dr hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (last modification: 30-04-2021 09:46)

Generated automatically from SylabUZ computer system