

Sommelierstwo - course description

General information	
Course name	Sommelierstwo
Course ID	01.3-WZS-ŻCZP-som-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	7
ECTS credits to win	3
Course type	obligatory
Teaching language	polish
Author of syllabus	mgr Kinga Kowalewska - Koziarska

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	30	2	18	1,2	Credit with grade
Lecture	15	1	9	0,6	Credit with grade

Aim of the course

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.

Prerequisites

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

Scope

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 laboratoryjne:

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

Teaching methods

Metody podające:

- wykłady informacyjne
- wykłady problemowe

Metody poszukujące:

- laboratoria ćwiczenia praktyczne

Learning outcomes and methods of theirs verification

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
Dysponuje ogólną wiedzą na temat aktualnych trendów w produkcji win w Polsce i na świecie oraz rozumie ideę systemu apelacyjnego	K_W01 K_W03 K_W12	- a discussion - an evaluation test	- Lecture - Laboratory

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
Zna nomenklaturę i klasyfikację wyrobów winiarskich obowiązującą w Polsce i w Europie	• K_W01 • K_W02 • K_W03	• a final test • an observation and evaluation of the student's practical skills	• Lecture • Laboratory
Wie jakich obszarów wiedzy dotyczy enologia i sommellerie	• K_W01 • K_W02 • K_W04	• an evaluation test	• Lecture • Laboratory
Definiuje pojęcia związane z produkcją i serwowaniem wina	• K_W01 • K_W02 • K_W04	• an observation and evaluation of the student's practical skills	• Lecture • Laboratory
Klasyfikuje i prawidłowo nazywa wyroby winiarskie po uwzględnieniu ich składu i surowców z których zostały wyprodukowane	• K_U01 • K_U02 • K_U08	• an observation and evaluation of the student's practical skills	• Lecture • Laboratory
Dokonyuje oceny sensorycznej wina i na tej podstawie potrafi werbalnie opisać jego rodzaj i charakter	• K_U01 • K_U02 • K_U07	• an observation and evaluation of the student's practical skills	• Lecture • Laboratory
Posługuje się technikami prawidłowego sposobu serwowania wina	• K_U03	• an observation and evaluation of activities during the classes	• Lecture • Laboratory
Potrafi polecić rodzaj i gatunek wina w zależności od okoliczności w jakich jest ono serwowane	• K_U06	• an observation and evaluation of activities during the classes	• Lecture • Laboratory
Odpowiedzialnie i sumiennie pracuje w grupie oraz indywidualnie	• K_K01 • K_K05 • K_K06	• an evaluation test	• Lecture • Laboratory
Jest świadomy ciągłego postępu i zmian w dziedzinie enologii.	• K_K01	• an observation and evaluation of the student's practical skills	• Lecture • Laboratory
Rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia się- podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych	• K_K07 • K_K08	• an evaluation test	• Lecture • Laboratory

Assignment conditions

- 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.

Recommended reading

- 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

Further reading

Notes

Modified by dr hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (last modification: 07-05-2021 19:01)

Generated automatically from SyllabUZ computer system