

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 2021/2022

Informacje o przedmiocie	
Semestr	2
Liczba punktów ECTS do zdobycia	2
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 (w tym jako e-learning)	1 (w tym jako e-learning)	Egzamin

Cel przedmiotu

Poznanie sposobów wytwarzania wyrobów winiarskich.

Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza z zakresu biologii, chemii, fizyki min. na poziomie szkoły średniej.

Zakres tematyczny

- Technologia produkcji moszczów i nastawów winiarskich (w tym obliczanie składu nastawów)
- Produkcja win białych, czerwonych i różowych
- Procesy zachodzące podczas fermentacji, leżakowania i przechowywania win
- Rozlew i stabilizacja win
- Zmętnienia i sposoby klarowania win
- Produkcja wina musujących, wzmacnianych, aromatyzowanych, cydrów, miodów pitnych

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
Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się – podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych	K_K02	egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne	Wykład
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 K_W03 K_W04	egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne	Wykład
Klasyfikuje i charakteryzuje surowce, półprodukty i produkty wytworzone w procesach winifikacji	K_W02 K_W04	egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne	Wykład
Posiada umiejętności zaplanowania procesów technologicznych poprzez dobór warunków i sprzętów w odpowiedniej sekwencji	K_W06 K_U01 K_U04	egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne	Wykład
Potrafi dobrać odpowiednie czynności, mikroorganizmy oraz surowce i materiały pomocnicze do konkretnych procesów winifikacji	K_U06	egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne	Wykład

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Ma świadomość postępu technicznego i technologicznego w dziedzinie winiarstwa	K_K01	egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne	Wykład

Warunki zaliczenia

Zaliczenie w formie egzaminu na podstawie pisemnego testu.

Zaliczenie student uzyskuje po zweryfikowaniu wiedzy na poziomie min.60% (wynik egzaminu pisemnego).

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: 28-04-2021 14:26)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ