

Nowe kierunki w technologii winiarskiej - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Nowe kierunki w technologii winiarskiej
Kod przedmiotu	WZS-EW-nktw-POD20
Wydział	Wydział Nauk Biologicznych
Kierunek	Enologia (Winiarstwo)
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	podyplomowe
Semestr rozpoczęcia	semestr letni 2021/2022

Informacje o przedmiocie	
Semestr	3
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	-	-	10 (w tym jako e-learning)	0,67 (w tym jako e-learning)	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Wyposażenie absolwenta w elitarną wiedzę, na temat nowoczesnych trendów i rozwiązań stosowanych w produkcji wina oraz wskazanie sposobów poszukiwania nowych informacji.

Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza na temat technologii winiarstwa, a także biologii, chemii i fizyki na poziomie szkoły średniej.

Zakres tematyczny

- Produkcja win nisko- i bezalkoholowych
- Wina wegańskie, organiczne, biodynamiczne, pomarańczowe, naturalne
- Produkty na bazie wina
- Zastosowanie metod inżynierii genetycznej oraz screeningu w poszukiwaniu nowych szczepów drożdży i bakterii fermentacji jabłkowo-mlekowej
- Nowoczesne metody korekty składów moszczów winogronowych, nastawów winiarskich i win
- Czynniki wpływające na zwiększenie wydajności produkcji win (dodatki stosowane w procesie produkcyjnym: pierwiastki, kwasy tłuszczowe, odżywki dla drożdży)
- Zastosowanie immobilizacji w technologii winiarskiej

Metody kształcenia

- wykład konwersatoryjny
- wykład problemowy

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Wie, jakie są obecne trendy w kategoriach produktów winiarskich	• K_W04	• kolokwium	• Wykład
Charakteryzuje nowoczesne rozwiązania wykorzystywane w procesie produkcji wyrobów winiarskich	• K_W02 • K_W04	• kolokwium	• Wykład
Jest świadomy ciągłego postępu i zmian w dziedzinie enologii	• K_K01	• kolokwium	• Wykład
Zna sposoby usprawnienia procesów fermentacyjnych	• K_W04 • K_W05	• kolokwium	• Wykład
Dostosowuje nowoczesne rozwiązania do potrzeb i warunków procesu winifikacji.	• K_U08 • K_U11	• kolokwium	• Wykład
Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się – podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych	• K_K02	• kolokwium	• Wykład
Odnajduje informacje o nowych trendach i rozwiązaniach w produkcji win	• K_U11	• kolokwium	• Wykład

Warunki zaliczenia

- kolokwium pisemne w formie testu wielokrotnego wyboru.

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

Literatura podstawowa

- Bonin S., Mikroorganizmy immobilizowane, 2008, AgroPrzemysł, http://www.kierunekenergetyka.pl/Resources/art/1692/bmp_4924062ba5548.pdf
- Czasopisma: Magazyn Wino, Czas Wina, Ferment, Decanter, Winefolly
- Ribéreau-Gayon P., Dubourdien D., Doneche B., Lonvaud A., Handbook of enology, Jhon Wiley&Sons, Ltd, 2006
- obowiązujące akty prawne dotyczące praktyk enologicznych <https://eur-lex.europa.eu/homepage.html>
- Oenological practices: Wines, Sparkling wines, Musts: www.oiv.int

Literatura uzupełniająca

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr Justyna Korycka - Korwek (ostatnia modyfikacja: 28-04-2021 14:37)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ