

Przechowalnictwo winogron i wina - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Przechowalnictwo winogron i wina
Kod przedmiotu	WZS-EW-pww-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	2
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	dr hab. inż. Ireneusz Ochmian

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

Poznanie istoty procesów dojrzewania, pielęgnacji, stabilizacji i korekty różnych gatunków wina. Poznanie technik i warunków przechowywania wina, z uwzględnieniem jego rodzaju i charakteru. Nabycie umiejętności diagnozowania wad i chorób wina, oraz podejmowania stosowanych działań naprawczych. Zapoznanie się ze szkodnikami i chorobami przechowalniczymi winogron oraz możliwościami ochrony przed nimi. Wskazanie metod przetwarzania i konserwowania winogron i moszczów, ocena prawidłowości procesu przechowywania, wybór i dostosowanie rodzaju przechowalni, wykorzystania maszyn i urządzeń oraz poszczególnych procesów.

Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza z zakresu biologii, chemii, fizyki w zakresie szkoły średniej. Znajomość podstaw technologii wytwarzania wina i rodzajów wina.

Zakres tematyczny

- Procesy życiowe zachodzące w produktach roślinnych w trakcie przechowywania.
- Normy i zasady stosowane w przechowalnictwie surowców roślinnych (warunki i urządzenia)
- Sterowanie procesami żywymi i urządzenia pomiarowe w przechowalniach.
- Choroby owoców mogące nastąpić w trakcie przechowywania : biotyczne i fizjologiczne.
- Metody przetwarzania i konserwowania winogron i innych owoców
- Procesy zachodzące podczas przechowywania pielęgnacji wina
- Warunki i techniki przechowywania i pielęgnacji różnych gatunków wina
- Kontrola parametrów przechowywanego wina
- Sposoby stabilizacji wina
- Wady i choroby wina – prawidłowa diagnoza, profilaktyka, sposoby usuwania wad
- Technologia dojrzewania i przechowywania win specjalnych – maderyzacja, sheryzacja, wina musujące

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 istotę i mechanizmy procesów dojrzewania i stabilizowania wina.	K_W04 K_W05	test końcowy	Wykład
Dobiera warunki i urządzenia do przechowywania surowców i półproduktów winiarskich.	K_U04 K_U06	test końcowy	Wykład
Rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia się – podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych.	K_K02	test końcowy	Wykład

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Identyfikuje wady i choroby wina i wie jakie środki zaradcze powinien zastosować	• K_W05	• test końcowy	• Wykład
Zna urzządzenia oraz prawidłowe parametry i warunki przechowywania surowców, półproduktów winiarskich oraz wina.	• K_W03 • K_W04 • K_W07	• test końcowy	• Wykład
Rozpoznaje wady i choroby wina, potrafi podać przyczyny ich powstania oraz sposoby zaradcze.	• K_U02	• test końcowy	• Wykład
Charakteryzuje warunki i techniki przechowywania wina z uwzględnieniem jego rodzaju, gatunku i charakteru.	• K_W04	• test końcowy	• Wykład
Dobiera warunki przechowywania wina w zależności od jego charakteru.	• K_U04	• test końcowy	• Wykład

Warunki zaliczenia

- Zaliczenie z oceną na podstawie testu końcowego.

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

Literatura podstawowa

1. Wzorek W., Pogorzelski E.: Technologia winiarstwa owocowego i gronowego. PFiOW, Wyd. Sigma-NOT Sp. z o.o. W-wa 1998.
2. Vogel W.:Wino z winogron i innych owoców. Multico, Warszawa 2008
3. Bednarski W.,Repsa A.:Biotechnologia żywności. WNT, Warszawa 2003
4. Myśliwiec R.:Winorośl i wino. Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne,2006
5. Leśniak W.:Biotechnologia żywności -procesy fermentacji i biosyntezy. Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej, Wrocław 2002
6. Jarczyk A., Berdowski J.: Przetwórstwo owoców i w warzyw. WSiP, Warszawa 1997
7. Domine A.:Wino. Wydawnictwo Olesiejuk, Warszawa 2009
8. Koelliker B, Kreis B.: Szkoła win. Delta W-Z, Warszawa 2010
9. Trybała M.: Produkcja i przechowywanie płodów rolniczych, AR Wrocław 1999.
10. Praca zbiorowa pod red. G. Sobkowicza: Towaroznawstwo i przechowalnictwo produktów rolnych – przewodnik do ćwiczeń, AR Wrocław 1995.
11. Lange E., Ostrowski W.: Przechowalnictwo owoców, PWRiL Warszawa 1992.

Literatura uzupełniająca

1. Oszmiański J.: Technologia i analiza produktów z owoców i warzyw, Wydawnictwo AR we Wrocławiu 2002.
2. Praca zbiorowa pod red. Grzesiuka i Góreckiego. Wprowadzenie do przechowalnictwa, AR Olsztyn 1994.
3. Miesięcznik "Przemysł fermentacyjny i owocowo-warzywny" ISSN 0137-2645 - artykuły wybrane przez prowadzącego
4. Kwapisz E.: Robimy wino dobre i domowe. Wydawnictwo Browin 2019.

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr Justyna Korycka - Korwek (ostatnia modyfikacja: 28-04-2021 14:39)

Wygenerowano automatycznie z systemu SyllabUZ