

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 2022/2023

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	aktywność w trakcie zajęć	Wykład
Charakteryzuje nowoczesne rozwiązania wykorzystywane w procesie produkcji wyrobów winiarskich	K_W02 K_W04	aktywność w trakcie zajęć	Wykład
Jest świadomy ciągłego postępu i zmian w dziedzinie enologii	K_K01	aktywność w trakcie zajęć	Wykład
Zna sposoby usprawnienia procesów fermentacyjnych	K_W04 K_W05	aktywność w trakcie zajęć	Wykład
Dostosowuje nowoczesne rozwiązania do potrzeb i warunków procesu winifikacji.	K_U08 K_U11	aktywność w trakcie zajęć	Wykład
Rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia się – podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych	K_K02	aktywność w trakcie zajęć	Wykład

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Odnajduje informacje o nowych trendach i rozwiązaniach w produkcji win	K_U11	aktywność w trakcie zajęć	Wykład

Warunki zaliczenia

- Zaliczenie ustne

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 hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (ostatnia modyfikacja: 29-04-2022 10:19)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ