

Obrót produktami winiarskimi - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Obrót produktami winiarskimi
Kod przedmiotu	WZS-EW-opw-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	- mgr Krzysztof Fedorowicz - doc. dr inż. Izabela Wojewoda

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
Ćwiczenia	-	-	5 (w tym jako e-learning)	0,33 (w tym jako e-learning)	Zaliczenie na ocenę
Wykład	-	-	5 (w tym jako e-learning)	0,33 (w tym jako e-learning)	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Poznanie charakterystyki rynku produktów winiarskich w Polsce i Europie. Znajomość aktualnych tendencji w produkcji wina na terenie Polski. Poznanie klasyfikacji i nomenklatury wyrobów winiarskich. Nabycie wiedzy o aktualnych regulacjach prawnych dotyczących wyrobu i obrotu wyrobami winiarskimi na terenie Rzeczypospolitej Polskiej oraz ich praktyczne wykorzystanie w organizacji działalności gospodarczej. Ogólna znajomość światowych tendencji w produkcji i dystrybucji wyrobów winiarskich.

Wymagania wstępne

Znajomość ogólna technologii produkcji win gronowych i owocowych.

Zakres tematyczny

- Krótką charakterystyka win z różnych rejonów świata
- Struktura przemysłu winiarskiego w Polsce – asortyment, winiarstwo gronowe i owocowe
- Produkcja wina w małym gospodarstwie rolnym
- Klasyfikacja, nomenklatura i charakterystyka wyrobów winiarskich obowiązująca w Polsce
- Charakterystyka rynku winiarskiego na świecie
- System apelacji
- Regulacje prawne dotyczące zasad wyrobu fermentowanych napojów winiarskich oraz ich obrotu na terenie Rzeczypospolitej Polskiej
- Zasady wykonywania działalności gospodarczej w zakresie wyrobu i rozlewu win w Polsce
- Organizacja rynku wina w Polsce w świetle obowiązujących przepisów
- Zasady i tryb rejestracji nazw pochodzenia oraz oznaczeń geograficznych wyrobów winiarskich w Polsce
- Zasady znakowania wyrobów winiarskich
- Ochrona nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych wyrobów winiarskich: postępowanie w przedmiocie prawnej ochrony wyrobów winiarskich.
- Praktyczne zastosowanie przepisów prawa do konkretnych działań gospodarczych w branży produkcji i dystrybucji wina
- Wino jako produkt regionalny – historia, perspektywy, aspekty prawne
- Analiza aktów prawnych

Metody kształcenia

- Metody podające:

wykłady informacyjne

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągania efektów uczenia się

Opis efektu	Symbolne efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
-------------	------------------	--------------------	-------------

Opis efektu	Symbol e efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
1. Dysponuje ogólną wiedzą o na temat aktualnych trendów w produkcji win na świecie oraz rozumie ideę systemu apelacyjnego. 2. Stosuje nomenklaturę i klasyfikację wyrobów winiarskich obowiązującą w Polsce i w Europie	• K_W04	• bieżąca kontrola na zajęciach	• Wykład • Ćwiczenia
Przytacza akty prawne regulujące wyrób i obrót produktami winiarskimi	• K_W01 • K_W08	• bieżąca kontrola na zajęciach	• Wykład • Ćwiczenia
Przedstawia efekty swojej indywidualnej pracy	• K_K05	• bieżąca kontrola na zajęciach	• Wykład • Ćwiczenia
Opisuje rynek produktów winiarskich w Polsce i Europie	• K_W01 • K_W04	• bieżąca kontrola na zajęciach	• Wykład • Ćwiczenia
Rozumie konieczność prowadzenia działalności gospodarczej w granicach obowiązującego prawa.	• K_K04	• bieżąca kontrola na zajęciach	• Wykład • Ćwiczenia
Rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia się – podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych	• K_K02	• bieżąca kontrola na zajęciach	• Wykład • Ćwiczenia
1. Klasyfikuje i prawidłowo nazywa wyroby winiarskie po uwzględnieniu ich składu i surowców z których zostały wyprodukowane. 2. Przekłada na konkretne kierunki działań, informacje zawarte w aktach prawnych regulujących rynek winiarski na terenie Polski. 3. Określa odbiorcę produktów winiarskich; proponuje strategię promocyjną	• K_U08	• bieżąca kontrola na zajęciach	• Wykład • Ćwiczenia

Warunki zaliczenia

- zaliczenie ustne

Literatura podstawowa

- Wzorek W., Pogorzelski E.: Technologia winiarstwa owocowego i gronowego. PFiOW, Wyd. Sigma-NOT Sp. z o.o. W-wa 1998.
- Vogel W.:Wino z winogron i innych owoców. Multico, Warszawa 2008
- Bednarski W.,Repsa A.:Biotechnologia żywności. WNT, Warszawa 2003
- Myśliwiec R.:Winorośl i wino. Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne,2006
- Leśniak W.:Biotechnologia żywności -procesy fermentacji i biosyntezy. Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej, Wrocław 2002
- Domine A.:Wino. Wydawnictwo Olesiejuk, Warszawa 2009
- Koelliker B, Kreis B.: Szkoła win. Delta W-Z, Warszawa 2010
- Ustawa o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami oraz organizacji rynku win. Dz.U. 2011 nr 120 poz. 690
- Opaliński Ł.: Konferencja na temat aktualnych zmian w zakresie obrotu produktami winiarskimi. Materiały Konferencyjne, Grodziec 2010
- Internetowy System Aktów Prawnych. isap.sejm.gov.pl/ o wyrobie, rozlewie i obrocie wyrobami winiarskimi.
- Bosak W.: Produkcja win gronowych w małym gospodarstwie. Polski Instytut Winorośli i Wina, Kraków 2008
- 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
- Prawo rolne, pod red. A. Stelmachowskiego, Warszawa 2009.
- Korzycka – Iwanow M., Prawo żywnościowe. Zarys prawa polskiego i wspólnotowego, Warszawa 2007.
- Kozłowska B., Tomkiewicz E., Jurcewicz A., Wspólna polityka rolna Unii Europejskiej. Zagadnienia prawne, Warszawa 2007.
- Lipińska I. Prawne aspekty produkcji wina w Polsce, Roczniki Naukowe SERIA, tom IX, z. 2, s. 188 – 191.

Literatura uzupełniająca

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (ostatnia modyfikacja: 29-04-2022 10:22)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ