|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nazwa zajęć:  | Enologia – wino i winorośl | **ECTS** | **4** |
| Tłumaczenie nazwy na j. angielski: | Oenology and viticulture |
| Zajęcia dla kierunku studiów: | Ogrodnictwo |
|  |  |
| Język wykładowy: | polski | Poziom studiów: | II |
| Forma studiów:  | ⌧ stacjonarne🞎 niestacjonarne | Status zajęć: | 🞎 podstawowe⌧ kierunkowe | 🞎 obowiązkowe ⌧ do wyboru | Numer semestru: 2 | ⌧ semestr zimowy🞎 semestr letni  |
|  |  | Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):  | **2019/2020** | Numer katalogowy: | **OGR-O2-S-2Z16.20** |
|  |
| Koordynator zajęć: | dr inż. Tomasz Krupa |
| Prowadzący zajęcia: | Pracownicy Zakładu Sadownictwa |
| Jednostka realizująca: | Zakład Sadownictwa, Katedra Sadownictwa i Ekonomiki Ogrodnictwa; Instytut Nauk Ogrodniczych |
| Jednostka zlecająca: | Wydział Ogrodnictwa i Biotechnologii  |
| Założenia, cele i opis zajęć: | Celem jest przedstawienie wiedzy dotyczącej winnic, wina i winiarstwa pod względem historycznym, kulturowym i społecznym. Zapoznanie studentów z zasadami uprawy winorośli oraz produkcją i obrotem handlowym winem.Wykłady: Student zaznajamia się z uprawą winorośli. Poznaje wymagania klimatyczne i glebowe winorośli, szczepy winorośli – Vitis vinifera i inne. Zaznajamia się z możliwościami uprawy winorośli w Polsce, i polecanymi odmianami deserowymi i przerobowymi, podkładki stosowane do produkcji winogron. Poznaje regiony winiarskie świata, słynne winnice, winiarstwo i wina. Produkcja masowa vs. wina unikatowe, kategorie, klasyfikacje, apelacje win. Zaznajamia się ze stan i perspektywami winiarstwa w Polsce. Poznaje wino i transgresje: przestępstwa związane z winem (fałszowanie wina, kradzieże).Ćwiczenia: Uczy się rozpoznawać zagrożenia biotyczne i abiotyczne winorośli, oraz zasad prowadzenia winnicy. Ocenia jakość winogron i wina. Analizuje zawartość związków prozdrowotnych w surowcu i produkcie. Uczy się czytać etykiety win ze Starego i Nowego Świata. Ocenia cechy wina: kolory (wina czerwone, białe i różowe), ciało (oczy, nos, usta i inne części), styl (wina spokojne, perliste, mrowiące) i charakter (wino gładkie lub chropowate, mocarne lub cherlawe). Poznaje filozofie wina. Podczas wizyty w winnicach student poznaje zasady uprawy winorośli, formowania roślin, zbioru owoców i wyrobu wina.  |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | Wykłady: liczba godzin 15Ćwiczenia: liczba godzin 30 |
| Metody dydaktyczne: | Wykłady, dyskusje, prezentacje multimedialne studentów, wizyta w winnicach |
| Wymagania formalne i założenia wstępne: | Podstawy biologii i chemii |
| Efekty uczenia się: | Wiedza:W\_01 - zna i rozumie wymagania przyrodnicze i agrotechniczne przy uprawie winorośli W\_02 - zna metody produkcji wina, oceny jego jakości i kulturowo-społeczne aspekty jego spożycia | Umiejętności:U\_01 - potrafi rozpoznawać zagrożenia biotyczne i abiotyczne krzewów winorośli oraz uprawiać winorośle U\_02 - potrafi czytać etykiety win określa rodzaj i pochodzenie, kategorie, klasyfikacje, apelacje wina | Kompetencje: K\_01 - jest gotów to tworzenia i rozwijania stosunków miedzyludzkichK\_02 - jest świadomy etycznej odpowiedzialności za jakość produkowanej żywności |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: | Efekt W\_01, W\_02, U\_01, U\_02 - ocena wystąpienia ustnego i przygotowanej prezentacji oraz egzaminEfekt K\_01 i K\_02 - obserwacja w trakcie dyskusji (ocena aktywności) |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się: | Prezentacje i kolokwium z oceną są zachowywane w archiwum, imienna karta oceny studenta |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Sprawozdanie w postaci prezentacji multimedialnej – 40%, kolokwium - 50% , aktywność w czasie prezentacji innych studentów – 10% |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala dydaktyczna i ćwiczeniowa, winnice prywatne |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca:. Myśliwiec R. 2013. Uprawa winorośli. PWRiL, Warszawa.2. Lisek Z. 2006. Winorośl w uprawie przydomowej i towarowej. Hortpress, Warszawa. 3. Praca zbiorowa. 2018. Winorośl i wino, cz. 1 i 2. Fundacja Galicja Vitis. 4. Robinson J. 2014. Kurs wiedzy o winie. Wydawnictwo Magazyn Wino.5. Bardel M., Gogoliński W. 2015. Wiedza o winie, tom 1. Wydawnictwo Czas Wina.6. Bardel M., Gogoliński W. 2018. Wiedza o winie, tom 2. Wydawnictwo Czas Wina.  |
| UWAGI |

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

|  |  |
| --- | --- |
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS: | **97 h** |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: | **2 ECTS** |

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| kategoria efektu | Efekty uczenia się dla zajęć: | Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku | Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy\*) |
| Wiedza - W\_01 | zna i rozumie wymagania przyrodnicze i agrotechniczne przy uprawie winorośli  | K\_W02; K\_W04 | 2; 2 |
| Wiedza - W\_02 | zna metody produkcji wina, oceny jego jakości i kulturowo-społeczne aspekty jego spożycia | K\_W05; K\_W06 | 2; 3 |
| Umiejętności - U\_01 | potrafi rozpoznawać zagrożenia biotyczne i abiotyczne krzewów winorośli oraz uprawiać winorośle | K\_U04 | 2 |
| Umiejętności - U\_02 | potrafi czytać etykiety win określa rodzaj i pochodzenie, kategorie, klasyfikacje, apelacje wina | K\_U02 | 1 |
| Kompetencje - K\_01 | jest gotów to tworzenia i rozwijania stosunków miedzyludzkich | K\_K02 | 3 |
| Kompetencje - K\_02 | jest świadomy etycznej odpowiedzialności za jakość produkowanej żywności | K\_K04 | 3 |

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,