|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 15  Ćwiczenia: 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 miedzyludzkich  K\_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 egzamin  Efekt 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,