

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: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
	Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2021/2022	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 Ogrodniczy		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem jest przedstawienie wiedzy dotyczącej winnicy, 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 poleceniami 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 (falszowanie 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 cheralawe). Poznaje filozofie wina. Podczas wizyty w winnicach student poznaje zasady uprawy winorośli, formowania roślin, zbioru owoców i wyrobu wina.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Wykłady: liczba godzin 15 Ćwiczenia: liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykłady, dyskusje, prezentacje multimedialne studentów, wizyta w winnicach W przypadku zaistnienia konieczności przeprowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod zdalnego nauczania, w ten sposób będą realizowane treści o charakterze audytoryjnym.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawy biologii i chemii		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W_01 - zna i rozumie w pogłębionym stopniu wymagania przyrodnicze i agrotechniczne przy uprawie winorośli</p> <p>W_02 - zna metody produkcji wina, oceny jego jakości i kulturowo-społeczne aspekty jego spożycia</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U_01 - potrafi rozpoznawać zagrożenia biotyczne i abiotyczne dla krzewów winorośli oraz uprawiać winorośle</p> <p>U_02 - potrafi czytać etykiety win, określa rodzaj i pochodzenie, kategorie, klasyfikacje, apelacje wina</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K_01 - jest gotów to tworzenia i rozwijania stosunków międzyludzkich</p> <p>K_02 - jest świadomy etycznej odpowiedzialności za jakość produkowanej żywności</p>
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:	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 		
Literatura uzupełniająca:	artykuły naukowe i popularno-naukowe w prasie branżowej oraz materiały internetowe		
UWAGI			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/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 w pogłębionym stopniu 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 dla 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 międzyludzkich	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,