

SYLABUSDOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2020/2022-2023
(skrajne daty)

Rok akademicki 2020-2021

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Domowy wyrób wina owocowego i nalewek
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywnienia Zakład Ogólnej Technologii Żywności i Żywnienia Człowieka
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	I stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok II, semestr 4
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy / elektyw kierunkowy
Język wykładowy	j. polski
Koordinator	dr inż. Tomasz Cebulak
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr inż. Tomasz Cebulak

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykt.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
4	9								1

1.2. Sposób realizacji zajęć

- zajęcia w formie tradycyjnej
 zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)
ZALICZENIE Z OCENĄ**2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

Przedmioty: Ogólna technologia żywności i utrwalanie żywności, Maszynoznawstwo i aparatura przemysłu spożywczego, Chemia, Biochemia żywności
--

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie z możliwościami wykorzystania rodzimych owoców do wyrobu win
C2	Zapoznanie z podstawowymi etapami produkcji oraz urządzeniami stosowanymi w domowej produkcji win i nalewek
C3	Zapoznanie z możliwościami oceny jakości win owocowych i nalewek

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu Student:	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	zna i rozumie przemiany składników owoców rodzimych podczas produkcji oraz przechowywania win owocowych i nalewek	K_W07
EK_02	zna i rozumie metody oceny jakości win owocowych i nalewek	K_W07

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Tradycje wyrobu win owocowych w Polsce. Charakterystyka rodzimych surowców.
Podstawowe etapy procesu technologicznego oraz niezbędny sprzęt do produkcji i pomiarów kontrolnych.
Wstępna obróbka surowców, otrzymywanie moszczu i jego doprawianie.
Drożdże naturalne oraz szlachetne, sporządzanie matki drożdżowej oraz nastawu.
Fermentacja moszczu, obciąż młodego wina oraz leżakowanie z zabiegami pielęgnacyjnymi (klarowanie, filtracja, kupażowanie itp.).
Ocena podstawowych parametrów fizykochemicznych i organoleptycznych gotowych win. Wady i choroby.
Nalewki owocowe, tradycje produkcji, surowce oraz sprzęt, metody otrzymywania i oceny jakości.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01, EK_02	ZALICZENIE PISEMNE	w

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu (wykładu) jest osiągnięcie założonych efektów uczenia się. O ocenie pozytywnej z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów z zaliczenia pisemnego (>50% maksymalnej liczby punktów): dst 51 - 59%, dst plus 60-69%, db 70-79%, db plus 80-89%, bdb 90-100%).

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	9/0,36
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	Udział w konsultacjach: 1/0,04
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	Przygotowanie do zaliczenia: 15/0,6
SUMA GODZIN	25
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	1

* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	
zasady i formy odbywania praktyk	

7. LITERATURA

Literatura podstawowa: <ol style="list-style-type: none">1. Wzorek W., Pogorzelski E. 1998. Technologia winiarstwa owocowego i gronowego. Wyd. Sigma-NOT Sp. z o.o. Warszawa.2. Cieślak J. 2013. Domowy wyrób win. Wyd. Olesiejuk.
Literatura uzupełniająca: <ol style="list-style-type: none">1. Sarwa A. 2008. Wielka księga nalewek. Wyd. Książka i Wiedza.2. Sokół-Łętowska A. 2013. Związki fenolowe w nalewkach z wybranych owoców. Monografie CLXI. Wyd. Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu.3. Kapusta I., Cebulak T., Oszmiański J., 2018, Characterization of Polish wines produced from the interspecific hybrid graoes grown in south –east Poland. European Food Research and Technology, 244, 3, 441-455.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej