

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020/2021-2023/2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2021/2022

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu	<b>Domowy wyrób wina owocowego i nalewek</b>
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywienia Zakład Ogólnej Technologii Żywności i Żywienia Człowieka
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	pierwszy stopień
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
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)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
4	15								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	Odniesienie do efektów kierunkowych <sup>1</sup>
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

<sup>1</sup> 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	15/0,6
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	Udział w konsultacjach: 1/0,03
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	Przygotowanie do zaliczenia: 9/0,36
SUMA GODZIN	25
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>1</b>

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

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej