

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023/2024-2026/2027

(skrajne daty)

Rok akademicki 2024/2025

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 Żywienia
Kierunek studiów	technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	pierwszy stopień
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	II rok, semestr 4
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy / Elektyw kierunkowy
Język wykładowy	j. polski
Koordynator	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 ¹
EK_01	zna i rozumie przemiany składników owoców rodzimych podczas produkcji oraz przechowywania win owocowych i nalewek	K_Wo7
EK_02	zna i rozumie metody oceny jakości win owocowych i nalewek	K_Wo7

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.

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

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

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 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
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:

1. Wzorek W., Pogorzelski E. Technologia winiarstwa owocowego i gronowego. Wyd. Sigma-NOT Sp. z o.o. Warszawa 1998.
2. Cieślak J. Domowy wyrób win. Wyd. Olesiejuk, 2013.
3. Eisenman L. The Home Winemakers manual.
<http://www.valleyvintner.com/NewWeb/HomeWineMakersManual.pdf>

Literatura uzupełniająca:

1. Sarwa A. Wielka księga nalewek. Wyd. Książka i Wiedza, 2008.
2. Sokół-Łętowska A. Związki fenolowe w nalewkach z wybranych owoców. Monografie CLXI. Wyd. Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, 2013.
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.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej