

Numer modułu zgodnie z planem studiów	M OGS2_19/1
Kierunek lub kierunki studiów	Ogrodnictwo
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Enologia Enology
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (1,6/2,4)
Tytuł/stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Magdalena Kapłań
Jednostka oferująca moduł	Zakład Sadownictwa, Szkółkarstwa i Enologii
Cel modułu	Zapoznanie z zasadami prowadzenia winnicy i produkcji wina w Polsce, z oceną sensoryczną wina oraz charakterystyką regionów winiarskich na świecie.
Treści programowe modułu kształcenia	Historia i produkcja wina na świecie, jego skład chemiczny, klasyfikacja i walory zdrowotne. Świat wina – najważniejsze regiony winiarskie „starego i nowego świata” oraz regiony mniej znane. Terroir jako czynnik determinujący jakość winogron i wina. Pochodzenie winorośli i odmianoznamstwo najważniejszych pod względem gospodarczym w skali globalnej szczepów i win. Szczepy winorośli do produkcji wina w warunkach Polski. Projektowanie, zakładanie i wyposażenie winiarni. Technologia wyrobu win białych, różowych, czerwonych, musujących, specjalnych i wzmacnianych. Przechowywanie, ocena jakości i przeprowadzanie degustacji wina. Podstawy sommelierstwa. Oznakowanie wina. Polskie prawo winiarskie na tle innych krajów winniczych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<ol style="list-style-type: none"> 1. Johnson H. , Robinson J. 2009. Wielki atlas świata win. Buchmann Sp. z o.o. Warszawa. 2. Myśliwiec R., Wawro E. Winorośl i wino. Fundacja na rzecz rozwoju i promocji winiarstwa GALICJA VITIS. Jasło 3. Lisek J. 2007. Winorośl w uprawie przydomowej i towarowej. Hortpress Sp. z o.o. Warszawa. 4. Myśliwiec R. 2000. Wino z własnej winnicy. PWRiL Warszawa. 5. Myśliwiec R. 2006. Winorośl i wino, PWRiL

	Warszawa. Myśliwiec R. 2009. Uprawa winorośli. Plantpress Sp. z o.o.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, ćwiczenia laboratoryjne i audytoryjne, dyskusja, przeprowadzenie degustacji win, opracowanie projektu.