

| | |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kod modułu | M ZTS1_44/1 |
| Kierunek lub kierunki studiów | Zielarstwo i terapie roślinne |
| Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim | Enologia Enology |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny) | fakultatywny |
| Poziom modułu kształcenia | studia pierwszego stopnia stacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | III |
| Semestr dla kierunku | VI |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe | 4 (1,7/2,3) |
| Tytuł/ stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej | dr Paweł Krawiec |
| Jednostka oferująca przedmiot | Katedra Sadownictwa |
| Cel modułu | Zapoznanie studentów z zasadami prowadzenia winnicy i produkcji wina w Polsce, z oceną sensoryczną wina oraz charakterystyką regionów winiarskich na świecie |
| Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów. | 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. Oznakowanie wina. Pochodzenie winorośli. Budowa krzewu winorośli, jego wzrost i rozwój. Warunki siedliskowe i ich wpływ na jakość winogron i wina. Zakładanie i prowadzenie winnicy. Szczepy winorośli do produkcji wina w warunkach Polski. Technologia wyrobu win białych i czerwonych. Przechowywanie, ocena jakości i przeprowadzanie degustacji wina. |
| Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe | Johnson H. , Robinson J. 2009. Wielki atlas świata win. Buchmann Sp. z o.o. Warszawa. Lisek J. 2007. Winorośl w uprawie przydomowej i towarowej. Hortpress Sp. z o.o. Warszawa. Myśliwiec R. 2000. Wino z własnej winnicy. PWRiL Warszawa. 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 prezentacji |