

Kod modułu	M ORS ₂ 42/2
Kierunek lub kierunki studiów	Ochrona roślin i kontrola fitosanitarna
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Enologia Enology
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny blok D
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	IV
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 (1,5/1,5)
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 – zwięzły 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. Podstawy prawa winiarskiego.
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 projektu