|  |  |
| --- | --- |
| Numer modułu zgodnie z planem studiów | EC S1\_22 |
| Kierunek lub kierunki studiów | Enologia i cydrownictwo |
| Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim | Technologia produkcji wina 1,Wine production technology 1 |
| Język wykładowy | Polski |
| Rodzaj modułu kształcenia | Obowiązkowy |
| Poziom studiów | Stacjonarne |
| Forma studiów | pierwszego stopnia |
| Rok studiów dla kierunku | II |
| Semestr dla kierunku | 3 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 5 (3/2) |
| Tytuł/stopień, imię i nazwisko osobyodpowiedzialnej za moduł | dr inż. Tomasz Czernecki |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka |
| Cel modułu  | Celem modułu jest zapoznanie studentów: ze sposobami przetwarzania winogron na moszcz, przetwarzaniem moszczu, przebiegiem fermentacji alkoholowej w tym z rodzajami drożdży oraz warunkami i parametrami prowadzenia procesu, metodami ochrony przed utlenianiem wina. |
| Treści programowe modułu kształcenia  | Wykłady obejmują omówienie: przetwarzanie winogron (tłoczenie, przygotowanie miazgi, wstępny odciek moszczu), przetwarzanie moszczu (wzmacnianie, koncentracja, odkwaszanie, zastosowanie środków zmniejszających ilość garbników, zabiegi węglowe, wietrzenie moszczu, siarkowanie i ogrzewanie, zastosowanie enzymów), proces produkcji win czerwonych i białych, fermentacji alkoholowej (rodzaje drożdży, warunki procesu fermentacji, pożywki, rodzaje fermentacji), fermentacji malolaktycznej (warunki procesu, efekty fermentacji) |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:1. Margalit Y., Technologia produkcji wina. Powszechne Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Warszawa, 2014;
2. Bonin S., Wzorek W., Wybrane zagadnienia z technologii winiarstwa. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2005
 |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | dyskusja, wykład, doświadczenie, metody tutoringu |