**Rozszerzony opisu modułu kształcenia**

|  |  |
| --- | --- |
| Numer modułu zgodnie z planem studiów | EC S1\_23 |
| Kierunek lub kierunki studiów | Enologia i cydrownictwo |
| Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim | Towaroznawstwo surowców i półproduktów winiarskich; Commodity science of wine raw materials and semi-products |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu kształcenia | obowiązkowy |
| Poziom studiów | pierwszego stopnia |
| Forma studiów | stacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | II |
| Semestr dla kierunku | 3 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 5 (2,8/2,2) |
| Tytuł/stopień, imię i nazwisko osoby  odpowiedzialnej za moduł | Dr Wojciech Radzki |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii |
| Cel modułu | Celem modułu jest zapoznanie studentów z przydatnością technologiczną oraz wartością odżywczą i prozdrowotną surowców i półproduktów wykorzystywanych do produkcji win gronowych, owocowych oraz cydrów |
| Treści programowe modułu kształcenia | Na wykładach omawiane są surowce i półprodukty wykorzystywane do produkcji win gronowych, win owocowych oraz cydrów (owoce, moszcze, koncentraty). Informacje przekazywane podczas zajęć dotyczyć będą takich aspektów jak charakterystyka poszczególnych odmian, skład chemiczny i zawartość związków prozdrowotnych oraz możliwości wykorzystania poszczególnych surowców i półproduktów do wyrabiania napojów fermentowanych.  Ćwiczenia obejmują: ocenę towaroznawczą surowców i półproduktów, wykonywanie analiz organoleptycznych i chemicznych, wytwarzanie półproduktów (moszczów) i ich analiza. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literaturę wymagana  - Instrukcje i skrypty do ćwiczeń  Literatura uzupełniająca  - Introduction to Wine Laboratory Practices  and Procedures. Jean L. Jacobson, Springer, 2006  - Biotechnologia żywności. Włodzimierz Bednarski, Arnold Reps, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa, 2003, wyd. 2.  - Czasopisma: Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, wydawnictwo NOT |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład – prezentacja multimedialna, dyskusja, metody aktywnego uczenia się  Ćwiczenia – zajęcia w laboratorium analitycznym i technologicznym oraz audytoryjne |