|  |  |
| --- | --- |
| Numer modułu zgodnie z planem studiów | EC S1\_31 |
| Kierunek lub kierunki studiów | Enologia i cydrownictwo |
| Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim | Technologia produkcji wina 2,Wine production technology 2 |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu kształcenia | obowiązkowy |
| Poziom studiów | stacjonarne |
| Forma studiów | pierwszego stopnia |
| Rok studiów dla kierunku | II |
| Semestr dla kierunku | 4 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 5 (3/2) |
| Tytuł/stopień, imię i nazwisko osobyodpowiedzialnej za moduł | dr inż. Anna Stój |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka |
| Cel modułu  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z zabiegami prowadzonymi w winiarni, dojrzewaniem w beczkach i butelkowaniem win. |
| Treści programowe modułu kształcenia  | Wykłady obejmują omówienie: ściągania win znad osadu, stabilizacji i klarowania (stabilizacja winianowa, stabilizacja białkowa, redukcja tanin, substancje klarujące), filtrowania (filtry płytowe, membranowe, separatory mechaniczne), dojrzewania w beczkach (produkcja beczek, skład drewna dębowego i ekstrahowane związki, parowanie z beczek) oraz butelkowania (butelki, linia rozlewnicza). Ćwiczenia obejmują: ściąganie win znad osadu, identyfikację osadów i zmętnień, stabilizację, klarowanie i butelkowanie win. Ponadto studenci wyjeżdżają na ćwiczenia terenowe do winiarni. |
| 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 |