|  |  |
| --- | --- |
| Numer modułu zgodnie z planem studiów | EC S1\_32 |
| Kierunek lub kierunki studiów | Enologia i cydrownictwo |
| Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim | Technologia produkcji cydrów i innych alkoholi owocowych/ Technology of production of ciders and other fruit alcohols |
| 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 osoby  odpowiedzialnej za moduł | dr inż. Bożena Sosnowska |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka |
| Cel modułu | Celem modułu jest zapoznanie studentów z podstawami technologii cydrów oraz innych alkoholi owocowych (z wyjątkiem win) |
| Treści programowe modułu kształcenia | Wykłądy - Historia cydrownictwa. Przegląd cydrów wytwarzanych na świecie, rodzaje cydrów. Charakterystyka odmian jabłek wykorzystywanych do produkcji cydru. Charakterystyka drożdży do produkcji cydru. Sprzęt wykorzystywany w technologii cydru. Proces technologiczny produkcji cydru. Problemy w produkcji cydrów. Inne alkohole owocowe – perry, fermentowane napoje owocowe typu wino, nalewki owocowe – rodzaje, surowce i podstawy technologii.  Ćwiczenia – Poszczególne etapy związane z wytworzeniem cydru, perry oraz innych owocowych napojów fermentowanych typu wino z kontrolą wybranych parametrów w trakcie procesu. Zajęcia terenowe – poznanie technologii wytwarzania cydrów na przykładzie wybranego przedsiębiorstwa. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | 1. Wyrobek Rousseau A. „Cydr z polskich jabłek”, WPW Vinaspora, Pawlikowice 2015 2. White A., Wood S. „Cydr. Jak zrobić domowym sposobem”, Publicat 2016 3. Nowicki Z.T. „Domowe piwa, cydry, wina, nalewki, likiery, kremy”, Galion (Gdynia), BEJ Service (Warszawa), 2019 |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | 1. wykład z prezentacją multimedialną połączony z dyskusją, wykorzystanie metod peer toutoringu do aktywizacji studentów 2. ćwiczenia laboratoryjne-technologiczne 3. ćwiczenia audytoryjne (schemat ryby, analiza SWOT) 4. projekt sudencki 5. ćwiczenia terenowe |