|  |  |
| --- | --- |
| Numer modułu zgodnie z planem studiów | EC S1\_40/1 |
| Kierunek lub kierunki studiów | **Enologia i cydrownictwo** |
| Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim | Przechowywanie wina/ Wine storage |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu kształcenia | fakultatywny |
| Poziom studiów | stacjonarne |
| Forma studiów | pierwszego stopnia |
| Rok studiów dla kierunku | III |
| Semestr dla kierunku | 5 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 2 (1/1) |
| Tytuł/stopień, imię i nazwisko osobyodpowiedzialnej za moduł | dr inż. Bożena Sosnowska |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka |
| Cel modułu  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z przechowalnictwem wina oraz wpływie warunków przechowywania na jakość napoju. |
| Treści programowe modułu kształcenia  | Sposoby przechowywania win. Warunki przechowywania win. Mikroklimat przechowalni win. Opakowania jednostkowe, zbiorcze, transportowe (rodzaje oraz materiały opakowaniowe). Wady i choroby win. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | 1. Jackson R.S. Wine Science. Principles, Practice, Perception, Elselwier 2007
2. Przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne, grzybowe, wina i miody pitne - Pakowanie, przechowywanie i transport (Zmiana Az2) PN-90/A-75032/Az2:2000 / Polski Komitet Normalizacyjny.
3. „Winorośl i wino. Wiedza i praktyka” – cz. 2., red.: Myśliwiec R., Wawro E, Fundacja Galicja Vitis, 2018
 |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | 1. wykład z prezentacją multimedialną połączony z dyskusją, wykorzystanie metod peer toutoringu do aktywizacji studentów
2. ćwiczenia laboratoryjne
3. ćwiczenia audytoryjne
4. prezentacja studencka
 |