|  |  |
| --- | --- |
| **Numer modułu zgodnie z planem studiów** | **EC S1\_44/2** |
| Kierunek lub kierunki studiów | Enologia i Cydrownictwo |
| **Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim** | **Alkohole w gastronomii**  **Alcohol in gastronomy** |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu kształcenia | przedmiot fakultatywny |
| Poziom studiów | pierwszego stopnia |
| Forma studiów | stacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | 3 |
| Semestr dla kierunku | V |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 2 (1,48/0,52) |
| Tytuł/stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Prof. dr hab. inż. Bohdan Dobrzański |
| Jednostka oferująca moduł | Zakład Sadownictwa, Szkółkarstwa i Enologii |
| Cel modułu | Uświadomienie studenta, że dobrze dobrane do potrawy wino, potrafi przynieść doznania smakowe, które osobno nie byłoby w stanie zapewnić. Wino jak każdy alkohol, pobudza łaknienie i pomaga w spożywaniu potraw, np. mięsa, ryb, i pozwala oczyścić nasze kubki smakowe ze smaków wniesionych przez pożywienie. Student poznaje, dlaczego do słonych serów pasują słodkie tokaje, a taniczne cabernety do steków. Poznaje jak używać przypraw, by dostosować danie do wina i czym należy popijać szynki parmeńskie, śledzia czy czekoladę, a także wiele praktycznych wskazówek, porad kulinarnych z całego świata. Celem modułu jest zaznajomienie z zadaniami someliera, wśród których dobór win do potraw jest jedną z najważniejszych umiejętności. |
| Treści programowe modułu kształcenia | Studenci poznają zasady dotyczące doboru typów win do potraw. Sugestie te odnoszą się do łączenia walorów smakowych i budowy win z najczęściej spotykanymi składnikami potraw, dominującymi ich smak i aromaty. Podane przykłady win bazują na winach ogólnie znanych i dostępnych.  Do ryb i owoców morza, np.: do Anchois – białe wina wytrawne Riesling Kabinett z Mozeli lub Pallatynatu, do  Dorsza – wina białe Chablis, Albarinio, Gruner Veltliner, Halibuta – Trebbiano, Chardonnay z Nowego Świata, Viognier, Homara – Riesling z Austrii lub Alzacji, Chablis Premier/Grand Cru, lepsze Furmint z Tokaju, do  Kawioru – wytrawne Champagne, Franciacorta.  Do mięs podajemy, np.: Bażanta – czerwony Burgund, Barbera d’Asti, Rioja Crianza, Cielęciny – Chardonnay, Gruner Veltliner, lekkie Refosco, czy Pinot Noir, Dziczyzny – Barbera d’Asti Superiore, czerwone Burgundy, Jagnięciny – Zinfandel, Rioja, Valpolicella,  Kaczki – Rioja Crianza/Reserva, Cotes du Rhone, Nebbiolo i nowozelandzki Pinot Noir. Wreszczie do Wołowiny (steak) – Bordeaux Cru Classe, kalifornijski Cabernet S., Amarone, Ribera del Duero Riserva. Poznają również zasady serwowania win do serów np.: Brie – Chablis, Pinot Gris z Alzacji, lekkie czerwone Burgundy, Camembert – Cotes du Rhone, Montepulciano d’Abruzzo, Emporda/Montsant, Cheddar – Chianti Classico, Cotes du Rhone, Navarra Crianza, Roquefort – alzackie Vendange Tardive SGN, mozelskie BA lub TBA, Tokaj Aszu, Vin Santo. Poznają również zasady podawania takich win jak: Vin Santo, Sauternes, Recioto di Soave, Tokaj Aszu czy Szamorodni do deserów. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Girard-Lagorce S., 2013. Wyjątkowe wina, największe wina świata. Wydawnictwo Olesiejuk. 1-384.Joanna Simon. Wine with Food. Simon & Schuster. 1997, 160 pages.Dana Frank, Andrea Slonecker, 2018 Wine Food: New Adventures in Drinking and Cooking. Lorena Jones BooksAndrew Dornenburg, Karen Page. What to Drink with What You Eat. Bulfinch. 2006, 368 pagesW. Giebuta. Kuchnia i wino. Czas Wina, 2021, 160 s.E. Goldstein, *Wino i jedzenie*, Wyd. MW, Warszawa 2011, s. 288.  1. Kudlik M., 2019. Wina świata. Vininova. 1-190. |
| Planowane formy/ działania/metody dydaktyczne | Wykłady, dyskusja, wykonywanie prezentacji, udział w zajęciach degustacjach, wizyty w hurtowniach win i specjalistycznych sklepach z winami, zasady serwowania win do potraw na przykładzie restauracji. |