Nazwa kierunku studiów	Ogrodnictwo
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Uprawa winorośli i organizacja winnicy** **Viticulture and winery organization**
Język wykładowy	j. polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,28/1,72)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. Magdalena Kapłan, prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Instytut Produkcji Ogrodniczej/ Zakład Sadownictwa, Szkółkarstwa i Enologii
Cel modułu	Zapoznanie studentów z uprawą winorośli, organizacją winnicy oraz produkcją wina gronowego w Polsce
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Posiada rozszerzoną wiedzę z zakresu zakładania, prowadzenia i organizacji winnicy w warunkach polskiego klimatu
	W2. Zna regulacje prawne i ekonomiczne dotyczące wyrobu i dystrybucji wina gronowego w Polsce
	W3. Ma wiedzę z zakresu organizacji winiarni, procesów enologicznych oraz prozdrowotnych aspektów wina
	W4. Umie wykorzystać znajomość zagadnień z uprawy winorośli w zakresie niezbędnym do prowadzenia gospodarstwa enoturystycznego
	Umiejętności:
	U1. Umie na podstawie analizy czynników klimatycznych, glebowych i doboru odmian przydatnych do uprawy w chłodnym klimacie zaprojektować i założyć profesjonalną winnicę
	U2. Student potrafi wykorzystać wiedzę enologiczną i zaprojektować winiarnię oraz wyprodukować wino gronowe
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest kreatywny w łączeniu informacji z zakresu wiedzy o uprawie winorośli i winifikacji z wiedzą z zakresu turystyki i rekreacji.
	K2. Wykazuje dbałość o podnoszenie swoich kwalifikacji
	K3. Jest wrażliwy na problemy związane z alkoholizmem
Wymagania wstępne i dodatkowe	Sadownictwo, uprawa roli i roślin, chemia, biochemia

<table>
<tr><td>Treści programowe modułu</td><td>Przedstawione zostanie pochodzenie winorośli, budowa krzewu winorośli, jego wzrost i rozwój. Zagadnienia dotyczące zasad zakładania winnicy, w tym wybór lokalizacji, analizy czynników klimatycznych i glebowych. Charakterystyka najważniejszych odmian przydatnych do produkcji win. Agrotechnika w winnicy. Organizacja winiarni. Technologia wyrobu różnych gatunków win gronowych. Prawo winiarskie w Polsce. Opłacalność produkcji winogron i wina. Enoturystyka.</td></tr>
<tr><td>Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej</td><td>Literatura podstawowa:
Myśliwiec R., Mazurek J., Wawro E., Bosak W., Stopczyński P. 2018. Winorośl i wino - wiedza i praktyka. Cz. I i II. Fundacja Galicja Vitis
Mazurek J. Ochrona winorośli. Fundacji Galicja Vitis
Skelton S., P. 2007. Viticulture 2nd Edition. An introduction to commercial grape growing for wine production. ISBN: 9780951470398
Lisek J. 2013. Winorośli w uprawie przydomowej i towarowej. Hortpress Sp. z o. o. Warszawa
Literatura uzupełniająca:
Ronald S. Jackson. 2014. Wine Science. Academic Press.
Goode J. 2014. The Science of Wine: From Vine to Glass. University of California Press.
Johnson H. , Robinson J. 2009. Wielki atlas świata win. Buchmann Sp. z o.o. Warszawa</td></tr>
<tr><td>Planowane formy/działania/metody dydaktyczne</td><td>Wykład – prezentacja multimedialna, filmy. Ćwiczenia - (laboratoryjne o charakterze praktycznym - praca z roślinami – budowa krzewów, zasady cięcia i formowania) audytoryjne, dyskusja, praca w grupie, wykonanie projektu.</td></tr>
<tr><td>Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się</td><td>W1, W2, W3, W4: sprawdzian pisemny o charakterze problemowym
U1, U2, U3: sprawdzian pisemny, ocena projektu i aktywności studenta podczas ćwiczeń
K1, K2, K3: ocena zadania projektowego zespołowego, pracy indywidualnej i grupowej, udział w dyskusji
Formy dokumentowania: dziennik prowadzącego, arkusz zaliczenia, prezentacja wykonana przez studenta.</td></tr>
<tr><td>Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową</td><td>Zaliczenia cząstkowe – 40%
Zaliczenie końcowe – 60%</td></tr>
<tr><td>Bilans punktów ECTS</td><td>
<table>
<tr><td>Forma zajęć</td><td>Liczba godzin</td><td>Punkty ECTS</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">KONTAKTOWE (z udziałem nauczyciela)</td><td></td></tr>
<tr><td>Wykłady</td><td>15</td><td>0,60</td><td></td></tr>
<tr><td>Ćwiczenia</td><td>15</td><td>0,60</td><td></td></tr>
<tr><td>Konsultacje</td><td>2</td><td>0,08</td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

	Łącznie kontaktowe	**32**	**1,28**	
	NIEKONTAKTOWE			
	Przygotowanie do zaliczeń	20	0,80	
	Przygotowanie projektu	23	0,92	
	Łącznie niekontaktowe	**43**	**1,72**	
	Razem punkty ECTS	**75**	**3**	

Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach – 15 godz. Udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych - 15 godz. Udział w konsultacjach – 2 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - OG_W02, OG_W08, OG_W10, OG_W12 W2 - OG_W03, OG_W12, OG_W13 W3 - OG_W06, OG_W09, OG_W10, OG_W13 W4 - OG_W09, OG_W10, OG_W12 U1 – OG_U01, OG_U06 U2 – OG_U01, OG_U06 K1 – OG_K01, OG_K02, OG_K04 K2 – OG_K01 K3 - OG_K02, OG_K04