

Numer modułu zgodnie z planem studiów	M_SO1_4/6b
Nazwa kierunku studiów	SZTUKA OGRODOWA I ARANŻACJE ROŚLINNE
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Uprawa winorośli Viticulture
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,44/1,56)
Tytuł naukowy/ stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. Magdalena Kapłań
Jednostka oferująca moduł	Instytut Produkcji Ogrodniczej Zakład Sadownictwa, Szkółkarstwa i Enologii
Cel modułu	Celem przedmiotu jest przekazanie studentom wiedzy z zakresu uprawy winorośli.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu zakładania i prowadzenia winnicy w warunkach polskiego klimatu.
	W2. Zna regulacje prawne i ekonomiczne dotyczące uprawy, wyrobu i dystrybucji wina gronowego w Polsce.
	W3. Ma wiedzę z zakresu organizacji, metod i technologii stosowanych w trakcie zakładania i pielęgnowania winnic i ogrodów przydomowych.
	Umiejętności:
	U1. Potrafi na podstawie analizy czynników klimatycznych, glebowych i doboru odmian przydatnych do uprawy w chłodnym klimacie zaprojektować i założyć profesjonalną winnicę.
	U2. Umie wykorzystać znajomość zagadnień z uprawy winorośli w zakresie niezbędnym do prowadzenia gospodarstwa enoturystycznego.
	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	Rośliny sadownicze, gleboznawstwo, podstawy uprawy i żywienie roślin, chemia
Treści programowe modułu	Zakładanie winnicy, w tym wybór lokalizacji, analiza czynników klimatycznych i glebowych. Charakterystyka najważniejszych odmian przydatnych do uprawy w umiarkowanym klimacie. Agrotechnika w winnicy. Użytkowe i dekoracyjne formy prowadzenia krzewów. Organizacja winnicy i winiarni. Technologia wyrobu różnych gatunków win gronowych. Prawo winiarskie w Polsce. Opłacalność produkcji winogron i wina. Enoturystyka.
Wykaz literatury podstawowej i	1. Myśliwiec R., Wawro E. 2018. Winorośl i wino. Fundacja na rzecz

uzupełniającej	<p>rozwoju i promocji winiarstwa GALICJA VITIS. Jasło</p> <p>2. Lisek J. 2013. Winorośli w uprawie przydomowej i towarowej. Hortpress Sp. z o. o. Warszawa</p> <p>3. Myśliwiec R. 2013. Uprawa winorośli. PWRiL Warszawa.</p> <p>4. Ronald S. Jackson. 2014. Wine Science. Academic Press.</p> <p>5. Goode J. 2014. The Science of Wine: From Vine to Glass. University of California Press.</p>																																													
Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne	Wykłady, ćwiczenia laboratoryjne, dyskusja, zespołowe projekty studenckie – prezentacje multimedialne																																													
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>W1, W2, W3: sprawdzian pisemny o charakterze problemowym, wypowiedź ustna;</p> <p>U1, U2: ocena aktywności studenta podczas ćwiczeń oraz sprawdzian pisemny, projekt;</p> <p>K1, K2, K3: ocena pracy indywidualnej i grupowej, opracowanie projektu.</p> <p>Formy dokumentowania: dziennik prowadzącego, arkusz zaliczenia, ocena projektu.</p>																																													
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>Sprawdzian pisemny – 60%</p> <p>Opracowanie projektu i prezentacja podczas zajęć – 40%</p>																																													
Bilans punktów ECTS	<table border="0"> <thead> <tr> <th>Forma zajęć</th> <th>Punkty ECTS</th> <th>ECTS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Liczba godzin kontaktowych</td> </tr> <tr> <td>Wykłady</td> <td>15</td> <td>0,60</td> </tr> <tr> <td>Ćwiczenia lab. i ter.</td> <td>15</td> <td>0,60</td> </tr> <tr> <td>Konsultacje</td> <td>2</td> <td>0,08</td> </tr> <tr> <td>Zaliczenie projektu</td> <td>2</td> <td>0,08</td> </tr> <tr> <td>Zaliczenie teorii</td> <td>2</td> <td>0,08</td> </tr> <tr> <td>Łącznie godz. kont.</td> <td>36</td> <td>1,44</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Liczba godzin niekontaktowych</td> </tr> <tr> <td>Przygotowanie do ćwiczeń</td> <td>5</td> <td>0,20</td> </tr> <tr> <td>Przygotowanie do zaliczenia</td> <td>14</td> <td>0,56</td> </tr> <tr> <td>Studiowanie literatury</td> <td>10</td> <td>0,40</td> </tr> <tr> <td>Przygotowanie projektu</td> <td>10</td> <td>0,40</td> </tr> <tr> <td>Łącznie godz. niekont.</td> <td>39</td> <td>1,56</td> </tr> <tr> <td>Razem punkty ECTS</td> <td>75</td> <td>3,00</td> </tr> </tbody> </table>	Forma zajęć	Punkty ECTS	ECTS	Liczba godzin kontaktowych			Wykłady	15	0,60	Ćwiczenia lab. i ter.	15	0,60	Konsultacje	2	0,08	Zaliczenie projektu	2	0,08	Zaliczenie teorii	2	0,08	Łącznie godz. kont.	36	1,44	Liczba godzin niekontaktowych			Przygotowanie do ćwiczeń	5	0,20	Przygotowanie do zaliczenia	14	0,56	Studiowanie literatury	10	0,40	Przygotowanie projektu	10	0,40	Łącznie godz. niekont.	39	1,56	Razem punkty ECTS	75	3,00
Forma zajęć	Punkty ECTS	ECTS																																												
Liczba godzin kontaktowych																																														
Wykłady	15	0,60																																												
Ćwiczenia lab. i ter.	15	0,60																																												
Konsultacje	2	0,08																																												
Zaliczenie projektu	2	0,08																																												
Zaliczenie teorii	2	0,08																																												
Łącznie godz. kont.	36	1,44																																												
Liczba godzin niekontaktowych																																														
Przygotowanie do ćwiczeń	5	0,20																																												
Przygotowanie do zaliczenia	14	0,56																																												
Studiowanie literatury	10	0,40																																												
Przygotowanie projektu	10	0,40																																												
Łącznie godz. niekont.	39	1,56																																												
Razem punkty ECTS	75	3,00																																												
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>- udział w wykładach – 15 godz.</p> <p>- udział w zajęciach ćwiczeniowych – 15 godz.</p> <p>- udział w konsultacjach – 2 godz.</p> <p>- udział w zaliczeniach – 4 godz.</p> <p>Łącznie 36 godz., co odpowiada 1,44 pkt. ECTS</p>																																													
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>W1 – SO_W01; SO_W07; SO_W10;</p> <p>W2 – SO_W12;</p> <p>W3 – SO_W05; SO_W07; SO_W08;</p> <p>U1 – SO_U09;</p> <p>U2 – SO_U06; SO_U09;</p> <p>K1 – SO_K02;</p> <p>K2 – SO_K02;</p> <p>K3 - SO_K03; SO_K04.</p>																																													