

Nazwa kierunku studiów	Ogrodnictwo
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Enologia Enology
Język wykładowy	j. polski
Rodzaj modułu kształcenia	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3,0 (1,28/1,72)
Tytuł/stopień, 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 zasadami prowadzenia winnicy, doboru lokalizacji, odmian i zabiegów agrotechnicznych, podstaw produkcji wina gronowego, w tym aspektów prawnych, oceną sensoryczną wina oraz charakterystyką regionów winiarskich w Polsce i na świecie.
Efekty kształcenia dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu modułu.	Wiedza:
	W1. Ma wiedzę z zakresu agrotechniki uprawy i prowadzenia winnicy oraz odmianoznawstwa.
	W2. Posiada wiedzę z zakresu technologii produkcji win gronowych.
	W3. Ma wiedzę dotyczącą aspektów prozdrowotnych winogron i wina, jak również szkodliwego wpływu wina na zdrowie człowieka.
	W4. Zna prawne aspekty uprawy i zasady produkcji i wprowadzenia do obrotu win gronowych w Polsce.
	Umiejętności:
	U1. Potrafi analizować i dostosować produkcję do panujących warunków klimatyczno – glebowych.
	U2. Potrafi identyfikować i podać elementy charakterystyczne dla odmian przerobowych i win gronowych.
	U3. Umie wykonać ocenę sensoryczną wina oraz przeprowadzić degustację.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest świadomy znaczenia owoców w żywieniu człowieka oraz szkodliwego wpływu alkoholu na zdrowie i życie człowieka.
	K2. Jest otwarty na wiedzę i kreatywny oraz rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się i rozwoju swoich umiejętności.
Odniesienie efektów modułowych do efektów kierunkowych	W1 – OG_WO1, OG_WO3 W2 – OG_WO1

	W3 – OG_WO5 W4 – OG_WO4 U1 – OG_U03, OG_U05 U2 – OG_U03, OG_U04 U3 – OG_U03, OG_U07 K1 – OG_KO1 K2 – OG_KO3, OG_KO5
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich	W1 - InzOG_W03 W4 - InzOG_W04 U1 - InzOG_U06 U3 - InzOG_U07
Wymagania wstępne i dodatkowe	Botanika, gleboznawstwo, mikrobiologia, agrometeorologia
Treści programowe modułu kształcenia	Przedstawione zostanie pochodzenie winorośli, budowa krzewu winorośli, jego wzrost i rozwój. Warunki klimatyczno – glebowe, siedliskowe i ich wpływ na uprawę oraz jakość winogron i wina. Zakładanie i prowadzenie winnicy. Szczepy winorośli, w tym przydatne do uprawy w warunkach Polski. Technologia wyrobu win białych i czerwonych. Podstawy prawa winiarskiego. Oznakowanie wina. Ocena jakości win i przeprowadzanie degustacji wina. Historia i stan obecny uprawy i produkcji wina na świecie, jego skład chemiczny, klasyfikacja i walory zdrowotne. Świat wina – najważniejsze regiony winiarskie „starego i nowego świata” oraz regiony polskie.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	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. Myśliwiec R. 2013. Uprawa winorośli. PWRiL Warszawa. Johnson H. , Robinson J. 2009. Wielki atlas świata win. Buchmann Sp. z o.o. Warszawa.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład - prezentacja multimedialna, filmy. Ćwiczenia - (laboratoryjne o charakterze praktycznym - praca z roślinami - budowa, uszkodzenia, cięcie, formowanie) audytoryjne, dyskusja, praca w grupie, wykonanie projektu.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Sprawdzian pisemny, ocena zadania projektowego, ocena wystąpienia, ocena prezentacji. W1, W2, W3, W4: pisemny sprawdzian problemowy U1: sprawdzian pisemny

	U2, U3: ocena aktywności studenta podczas ćwiczeń, sprawdzian pisemny, ocena projektu K1, K2: ocena zadania projektowego zespołowego, pracy indywidualnej i grupowej, udział w dyskusji. Formy dokumentowania: dziennik prowadzącego, arkusz zaliczenia, prezentacja wykonana przez studenta.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Zaliczenia cząstkowe – 40% Zaliczenie końcowe – 60%		
Bilans punktów ECTS	Forma zajęć	Liczba godzin	Punkty ECTS
	KONTAKTOWE (z udziałem nauczyciela)		
	Wykłady	15	0,60
	Ćwiczenia	15	0,60
	Konsultacje	2	0,08
	Łącznie kontaktowe	32	1,28
	NIEKONTAKTOWE		
	Przygotowanie do zaliczenia	20	0,80
	Przygotowanie projektu	23	0,92
	Łącznie niekontaktowe	49	1,72
	Razem punkty ECTS	75	3,00
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach – 15 godz. Udział w ćwiczeniach – 15 godz. Konsultacje – 2 godz.		