|  |  |
| --- | --- |
|  | **KARTA PRZEDMIOTU**  **Wydział Nauk o Zdrowiu**  **Kierunek studiów: Dietetyka**  **Forma studiów: niestacjonarne**  **Stopień studiów: licencjackie**  **Rok akademicki: 2024/2025** |

| ENOLOGIA | |
| --- | --- |
| NAZWA PRZEDMIOTU | **Enologia** |
| LICZBA PUNKTÓW ECTS | 1 |
| JĘZYK WYKŁADOWY | polski |
| PROWADZĄCY | Mgr inż. Małgorzata Sowula |
| OSOBA ODPOWIEDZIALNA | Mgr inż. Małgorzata Sowula |
| **LICZBA GODZIN** | |
| KONWERSATORIA | 10 |
| **CELE PRZEDMIOTU** | |
| CEL 1 | Nabycie w stopniu podstawowym wiedzy dotyczącej historii winiarstwa, znaczenia winorośli i wina. Zaznajomienie z zasadami wytwarzania oraz właściwościami win ze szczególnym uwzględnieniem ich składu chemicznego. |
| CEL 2 | Zwiększenie świadomości w zakresie wyboru poszczególnych gatunków win w aspekcie znajomości ich prozdrowotnych właściwości |
| **EFEKTY UCZENIA SIĘ** | |
| MW1 | **Wiedza:** Student posiada podstawową wiedzę dotyczącą składu chemicznego, procesu wytwarzania oraz właściwości wina.  Zna czynniki wpływające na właściwości prozdrowotne wina (EUK6\_W8). |
| MU1 | **Umiejętności:** Rozpoznaje różnorodne gatunki win, potrafi prawidłowo dobrać wino do posiłków i potraw (EUK6\_U12). |
| MK1 | **Kompetencje społeczne:** Student rozumie potrzebę uczenia się i ciągłego dokształcania, ma świadomość wpływu spożycia wina na zdrowie (EUK6\_KS1). |
| **WYMAGANIA WSTĘPNE** | |
| Brak. | |
| TREŚCI PROGRAMOWE | **SZCZEGÓŁOWY OPIS BLOKÓW TEMATYCZNYCH** |
| KONWERSATORIUM 1 | Historia wina i winiarstwa na świecie od starożytności do czasów współczesnych. Wino - temat niewyczerpany i nieodłączny element naszej kultury. Podstawowe definicje z zakresu winiarstwa. |
| KONWERSATORIUM 2 | Warunki klimatyczno – glebowe i zasady uprawy winorośli. Główne odmiany winogron – charakterystyka i skład chemiczny. Etapy produkcji wina. Skład chemiczny wina oraz jego wartość energetyczna i odżywcza. |
| KONWERSATORIUM 3 | Podział win. Zasady doboru wina do potraw i posiłków. Wino jako składnik potraw – przykładowe receptury. Zasady sztuki somelierskiej. |
| KONWERSATORIUM 4 | Podstawy naukowe prozdrowotnego działania substancji o charakterze bioaktywnym typu polifenole. Wino i jego wpływ na wybrane schorzenia o zasięgu cywilizacyjnym. Nietolerancja i alergia na składniki wina. Negatywne skutki picia wina.  Francuski paradoks. |
| METODY DYDAKTYCZNE | |
| M1 | Wykład. |
| M2 | Dyskusja. |
| M3 | Praca nad projektami. |
| **NAKŁAD PRACY STUDENTA** | |
| GODZINY KONTAKTOWE Z NAUCZYCIELEM AKADEMICKIM | 10 |
| GODZINY BEZ UDZIAŁU NAUCZYCIELA AKADEMICKIEGO | 15 godz., w tym:  10 godz. – przygotowanie projektu w formie prezentacji  5 godz. – przygotowanie do zaliczenia |
| SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU | 25 |
| **REGULAMIN ZAJĘĆ I WARUNKI ZALICZENIA** | |
| Wszystkie zajęcia są obowiązkowe.  Warunkiem zaliczenia jest uzyskanie co najmniej 18 punktów z testu wielokrotnego wyboru pojedyńczej odpowiedzi oraz pozytywnie oceniony, przygotowany przez studenta projekt w formie prezentacji dotyczący wybranych zagadnień z enologii w ramach listy projektów opracowanej przez wykładowcę. | |
| **METODY OCENY POSTĘPU STUDENTÓW** | |
| **W ZAKRESIE WIEDZY** | Test wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi – 30 pytań. |
| **W ZAKRESIE UMIEJĘTNOŚCI** | Przedstawienie przygotowanej prezentacji (umiejętność doboru win do potraw, umiejętność sformułowania zaleceń dla osób z nietolerancją i alergią na składniki wina oraz przedstawienie ich w sposób zrozumiały dla słuchaczy). |
| **W ZAKRESIE KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH** | Aktywność na zajęciach. |
| **SPRAWDZIANY KSZTAŁTUJĄCE** | Projekt w formie prezentacji zgłębiający wybrany aspekt enologii. |
| **SPRAWDZIANY PODSUMOWUJĄCE**  **(I II termin)** | I Termin - Test wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi - 30 pytań.  II Termin - Test wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi - 30 pytań. |
| **KRYTERIA ZALICZENIA Z OCENĄ** | |
| **NA OCENĘ 3,0** | 18 – 20 punktów uzyskanych w teście wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi. Przedstawiona praca projektowa oceniona na poziomie dostatecznym. |
| **NA OCENĘ 3,5** | 21 – 23 punktów uzyskanych w teście wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi. Przedstawiona praca projektowa oceniona na poziomie dostatecznym plus. |
| **NA OCENĘ 4,0** | 24 – 26 punktów uzyskanych w teście wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi. Przedstawiona praca projektowa oceniona na poziomie dobrym. |
| **NA OCENĘ 4,5** | 27 – 29 punktów uzyskanych w teście wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi. Przedstawiona praca projektowa oceniona na poziomie dobrym plus. |
| **NA OCENĘ 5,0** | 30 punktów uzyskanych w teście wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi. Przedstawiona praca projektowa oceniona na poziomie bardzo dobrym |
| **LITERATURA OBOWIĄZKOWA** | |
| [1]. Praca zbiorowa. 2018. Winorośl i wino, cz. 1 i 2. Fundacja Galicja Vitis.  [2]. Richard Kitowski, Jocelyn Klemm — Wino - jak zostać znawcą, Warszawa, 2014, Wydawnictwo RM, [wydanie 3]  [3]. Michał Bardel, Wojciech Gogoliński — Wiedza o winie tom I. Podstawy, Kraków, 2015, Czas Wina | |
| **LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA** | |
| [1]. Praca zbiorowa — Sekrety wina, Warszawa, 2012, Hachette Polska Sp. z o.o  [2]. Joanna Simon — Odkrywanie wina, Warszawa, 2011, Hachette Polska Sp. z o.o  3]. Evan Goldstein — Wino i jedzenie, Warszawa, 2013, mw  [4]. Zmiany w zakresie znakowania wina informacją o składzie i wartości odżywczej w wyniku realizacji Europejskiego Planu Walki z Rakiem. https://ncez.pzh.gov.pl/abc-zywienia/co-kryje-etykieta/zmiany-w-zakresie-znakowania-wina-informacja-o-skladzie-i-wartosci-odzywczej-w-wyniku-realizacji-europejskiego-planu-walki-z-rakiem/ | |