

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915-7DI-F50-E	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Enologia</i> <i>Enology</i>
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	DIETETYKA
1.2. Forma studiów	Studia stacjonarne/ niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia pierwszego stopnia licencjackie
1.4. Profil studiów*	Praktyczny
1.5. Specjalność*	Brak
1.6. Jednostka prowadząca przedmiot	Wydział Lekarski i Nauk o Zdrowiu
1.7. Osoba/zespół przygotowująca/y kartę przedmiotu	prof. zw. dr hab. n. med. Grażyna Rydzewska-Wyszkowska dr n. rol. Kamila Sobaś
1.8. Osoba odpowiedzialna za przedmiot	prof. zw. dr hab. n. med. Grażyna Rydzewska-Wyszkowska
1.9. Kontakt	kamila.sobas@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Przynależność do modułu	Fakultatywny I
2.2. Język wykładowy	Polski
2.3. Semestry, na których realizowany jest przedmiot	III
2.4. Wymagania wstępne*	Chemia żywności, technologia gastronomiczna z towaroznawstwem.

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Wykłady	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Przedmiot realizowany w sali dydaktycznej WLiNoZ, UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Wykład: informacyjny z prezentacją multimedialną, konwersatoryjny.	
3.5. Wykaz piśmiennictwa	podstawowe	1. Hugh J., Jancis R., Wielki atlas świata win. Buchmann, Warszawa, 2009. 2. Pierre C., Wino. Degustacja. Hachett, Warszawa, 2009. 3. Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A., Ogólna technologia żywności. WNT, Warszawa, 2010.
	uzupełniające	1. Kmiołek A., Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. WSiP, Warszawa, 2016. 2. Ławniczak D., Szajna R., Obsługa kelnerska. WSiP, Warszawa, 2013.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY KSZTAŁCENIA

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć)
Wykłady: C1-Przekazanie wiedzy nt. historii wina, uprawy winorośli, szczepów winnych, technologii, produkcji win, warunków przechowywania i typologii win. C2-Przekazanie wiedzy nt. czynników wpływających na jakość win oraz wady win, kulturowych i zdrowotnych aspektów win. C3-Nabycie umiejętności czytania etykiety win, doboru wina do potraw, doboru szkła do rodzaju wina i jego serwowania, degustacji i oceny wina.
4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć)
Wykłady: Historia wina. Podstawy uprawy winorośli, regiony winiarskie. Szczepy winne i ich charakterystyka. Technologia produkcji wina. Przechowywanie win. Czynniki kształtujące smak i aromat wina. Wady win. Najważniejsi producenci win. Spożycie wina. Kulturowe aspekty wina. Zdrowotne aspekty wina. Regulacje prawne w produkcji wina. Jak czytać etykietę na butelce wina? Dobór wina do potraw. Serwowanie win.

4.3. Przedmiotowe efekty kształcenia

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
w zakresie WIEDZY:		
W01	Objaśnia technologię produkcji wina, wymienia podstawowe rodzaje win, wskazuje warunki przechowywania win oraz wpływ różnych czynników na jakość win oraz przyczyny wad win	D1P_W02 D1P_W13
W02	Wymienia kulturowe i zdrowotne aspekty wina	D1P_W11
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:		
U01	Opisuje wino na podstawie etykiety i dobiera wino do rodzaju potraw	D1P_U05
U02	Dobiera szkło do rodzaju wina	D1P_U06
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
K01	Zdolność do odpowiedzialnego wykonania powierzonego zadania	D1P_K01

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów kształcenia

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)																
	Kolokwium	Praca własna															
	Forma zajęć	Forma zajęć															
	<i>W</i>	<i>W</i>															
W01	<i>x</i>																
W02	<i>x</i>																
U01	<i>x</i>																
U02	<i>x</i>	<i>x</i>															
K01		<i>x</i>															

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów kształcenia

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
wykład (W)	3	61-68% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi chaotyczne, konieczne pytania naprowadzające.
	3,5	69-76% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, wymaga pomocy nauczyciela.
	4	77-84% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, samodzielne. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach typowych.
	4,5	85-92% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o podane piśmiennictwo uzupełniające. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach nowych i złożonych.
	5	93-100% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o samodzielnie zdobyte naukowe źródła informacji.

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/	25	15
Udział w wykładach	25	15
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/	25	35
Przygotowanie do kolokwium z wykładów	25	35
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	50	50
PUNKTY ECTS za przedmiot	2	2

Przyjmuję do realizacji (data i podpisy osób prowadzących przedmiot w danym roku akademickim)

