

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.DI1.B/C.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	Stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia I stopnia
1.4. Profil studiów	Praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	Prof. zw. dr hab. n. med. Grażyna Rydzewska-Wyszkowska, dr n. rol. Kamila Sobaś
1.6. Kontakt	kamila.sobas@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	Polski
2.2. 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 UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Wykład: informacyjny z prezentacją multimedialną, konwersatoryjny.	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	- Hugh J., Jancis R. Wielki atlas świata win. Buchmann, Warszawa, 2009. - Pierre C. Wino. Degustacja. Hachett, Warszawa, 2009. - Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A. Ogólna technologia żywności. WNT, Warszawa, 2010.
	uzupełniająca	- Kmiołek A. Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. WSiP, Warszawa, 2016. - Ławniczak D., Szajna R. Obsługa kelnerska. WSiP, Warszawa, 2013.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

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. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
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.	DI1P_W09

W02	Wymienia kulturowe i zdrowotne aspekty wina.	DI1P_W07
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:		
U01	Opisuje wino na podstawie etykiety i dobiera wino do rodzaju potraw.	DI1P_U05
U02	Wyjaśnia zdrowotne aspekty wina.	DI1P_U06
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
K01	Zdolność do odpowiedzialnego wykonania powierzonego zadania.	DI1P_K01

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)																	
	Kolokwium			Praca własna														
	Forma zajęć			Forma zajęć														
	W	C	...	W	C	...												
W01	+			+														
W02	+			+														
U01	+			+														
U02	+			+														
K01				+														

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
Wykład (W)	3	61-68% jako średnia z kolokwium oraz pracy własnej.
	3,5	69-76% jako średnia z kolokwium oraz pracy własnej.
	4	77-84% jako średnia z kolokwium oraz pracy własnej.
	4,5	85-92% jako średnia z kolokwium oraz pracy własnej.
	5	93-100% jako średnia z kolokwium oraz pracy własnej.

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/	15	15
Udział w wykładach	15	15
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/	10	10
Przygotowanie do wykładu	10	10
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	25	25
PUNKTY ECTS za przedmiot	1	1

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

.....