

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	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.
	uzupełniająca	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 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	DI1P_W09

	przyczyny wad win.	
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)

.....