

1.	Nazwa przedmiotu/modułu w języku polskim Podstawy Enologii	
2.	Nazwa przedmiotu/modułu w języku angielskim Basics of Enology	
3.	Jednostka prowadząca przedmiot Wydział Biotechnologii	
4.	Kod przedmiotu/modułu 29-BT-S2-E1E3-PEn	
5.	Rodzaj przedmiotu/modułu (<i>obowiązkowy lub fakultatywny</i>) Fakultatywny	
6.	Kierunek studiów Biotechnologia	
7.	Poziom studiów II stopień	
8.	Rok studiów (<i>jeśli obowiązuje</i>) I lub II rok	
9.	Semestr (<i>zimowy lub letni</i>) Zimowy	
10.	Forma zajęć i liczba godzin Wykład: 15 godzin	
11.	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby prowadzącej zajęcia Prof. dr hab. Wiesław Wątorok	
12.	Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych dla przedmiotu/modułu oraz zrealizowanych przedmiotów Brak	
13.	Cele przedmiotu Zapoznanie studenta z historią winiarstwa, biologią winorośli, najważniejszymi rejonami uprawy winorośli i produkcji wina, procesami winifikacji i różnymi biotechnologicznymi aspektami produkcji wina	
14.	Zakładane efekty kształcenia Nabycie podstawowej wiedzy z zakresu enologii	K2_W05, K2_U02, K2_U06, K2_U07, K2_K05, K2_K07, K2_K08
15.	Treści programowe Historia winiarstwa Najważniejsze odmiany winorośli Najważniejsze rejony uprawy winorośli	

	Biologia winorośli Uprawa winorośli w winnicy Drożdże Fermentacja etanolowa i jabłkowo-mlekowa Produkcja wina <ul style="list-style-type: none"> - produkcja win białych - produkcja win różowych - produkcja win czerwonych - produkcja win musujących - produkcja win wzmacnianych Postępy biotechnologii w winiarstwie Zdrowotne aspekty konsumpcji wina	
16.	Zalecana literatura (<i>podręczniki</i>): Wskazana przez wykładowcę na pierwszych zajęciach.	
17.	Forma zaliczenia poszczególnych komponentów przedmiotu/modułu, sposób sprawdzenia osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia: wykład: pisemne zaliczenie	
18.	Język wykładowy Polski	
19.	Obciążenie pracą studenta	
	Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
	Godziny zajęć (wg planu studiów) z nauczycielem: - wykład:	15
	Praca własna studenta: - przygotowanie do egzaminu:	45
	Suma godzin	60
	Liczba punktów ECTS	2