



Uniwersytet
Przyrodniczy we
Wrocławiu



studia podyplomowe "Technologia winiarstwa" - edycja 2023/2024

Numer usługi 2023/06/01/33035/1841264

📍 Wrocław / stacjonarna

🏠 Studia podyplomowe

🕒 210 h

📅 07.10.2023 do 26.05.2024

6 500,00 PLN brutto

6 500,00 PLN netto

30,95 PLN brutto/h

30,95 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Ekologia i rolnictwo / Rolnictwo
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Studia skierowane są do absolwentów posiadających dyplom ukończenia studiów wyższych: (ze stopniem lic., inż., mgr, mgr inż.), szczególnie kierunków związanych z technologią żywności i pokrewnych, pasjonatów, właścicieli winnicy, winiarni i ich pracowników, miłośników wina.
Minimalna liczba uczestników	15
Maksymalna liczba uczestników	30
Data zakończenia rekrutacji	15-10-2023
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	210
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	art. 163 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 742, z późn. zm.)
Zakres uprawnień	studia podyplomowe

Cel

Cel edukacyjny

przygotowanie Absolwentów do podjęcia pracy w winnicy i winiarni; przekazanie wiedzy z zakresu podstaw uprawy winorośli oraz winifikacji win białych, czerwonych, różowych, a także win specjalnych; zapoznanie z prawnymi i ekonomicznymi aspektami uprawy winorośli i produkcji win w Polsce oraz w krajach UE; poznanie podstaw projektowania winiarni oraz sposobu oceny jakości surowców i produktów finalnych z uwzględnieniem najnowszych metod analitycznych i technik instrumentalnych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Analizuje warunki uprawy winorośli	w pogłębionym stopniu zna i rozumie zasady uprawy winnej latorośli, zakładania oraz nawożenia i prowadzenia winnicy	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	zna aktualne trendy w zakresie utrzymania gleby w winnicy	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	potrafi wymienić i scharakteryzować aktualne informacje w zakresie doboru odmian i podkładek przydatnych do uprawy winorośli w warunkach klimatycznych Polski	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	posiada pogłębioną wiedzę pozwalającą na właściwą diagnozę potrzeb nawozowych oraz obliczenie dawek nawozów	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	w pogłębionym stopniu zna aktualne trendy i nowoczesne narzędzia usprawniające pracę na winnicy	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Zakłada winnicę	potrafi wykorzystać posiadaną pogłębioną wiedzę do rozwiązywania złożonych zadań i nietypowych problemów związanych z nasadzeniem winnicy	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Planuje prace na winnicy	zyskuje umiejętność pracy w grupie, w tym kierowania pracą zespołu, wspólnego planowania i przewidywania procesów niezbędnych do sprawnej organizacji pracy w winnicy	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Prowadzi winnicę	potrafi krytycznie weryfikować i przeprowadzić niezbędne zabiegi pielęgnacyjne, w tym cięcia krzewów winorośli i redukcję zbiorów	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	potrafi zaplanować ochronę krzewów przed chorobami i szkodnikami	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	zna sposoby oceny dojrzałości zbiorczej owoców	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	potrafi wyznaczyć optymalny termin zbioru owoców przeznaczonych do produkcji wina	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Opisuje i klasyfikuje wina	zna kluczowe tradycje oraz stan obecny rynku wina w krajach Europy i Nowego Świata	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	potrafi wymienić i opisać złożone cechy wina danego typu	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	rozumie pojęcie apelacji oraz zna zasady znakowania win w różnych krajach świata, potrafi rozszyfrować, odczytać, a także zredagować etykietę winiarską	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	potrafi sklasyfikować wino na podstawie jego cech fizykochemicznych	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	potrafi ocenić wpływ warunków przyrodniczych i kulturowych na rozwój regionalnego rynku wina	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia regiony winiarskie	wyjaśnia złożony związek pomiędzy czynnikami geograficznymi (klimatem, glebą, położeniem winnicy) a produkcją i charakterem typowych dla danego regionu win	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	zna najważniejsze regiony winiarskie w krajach Europy i Nowego Świata, rozpoznaje apelacje	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	potrafi zaproponować szczepy winorośli do uprawy w warunkach klimatyczno-glebowych danego regionu	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	zna specyfikę, złożone zasady organizacji i funkcjonowania wybranych winnic w Polsce, a w szczególności na Dolnym Śląsku	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	posiada praktyczną wiedzę z zakresu stosowanych szczepów oraz metod uprawy winorośli	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Weryfikuje możliwości produkcji wina w Polsce w zależności od specyficznych uwarunkowań	zna i krytycznie ocenia wyposażenie i sposoby winifikacji w zwiedzanych winiarniach	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	potrafi opracować zasady prowadzenia winnic w zróżnicowanych warunkach klimatyczno-siedliskowych i skali produkcji	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	analizuje relacje pomiędzy kulturą winiarską a życiem społecznym regionu, rozumie znaczenie pochodzenia wina i promowania winiarstwa regionalnego	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
	jest gotów do współpracy w ramach różnych struktur organizacyjnych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Produkuje wina białe, czerwone i różowe	definiuje zróżnicowany skład i właściwości surowców winiarskich oraz wina	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	zna i odtwarza zróżnicowane, w tym innowacyjne metody winifikacji win białych, czerwonych i różowych	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	w pogłębionym stopniu zna i rozumie mikrobiologiczne aspekty produkcji wina, istotę fermentacji etanolowej oraz jabłkowo-mlekowej, znaczenie dojrzewania, zasady pielęgnacji win	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	potrafi krytycznie ocenić przydatność surowców winiarskich w zróżnicowanych warunkach, dobrać optymalną metodę pozyskiwania moszczu, opracować warunki fermentacji i pielęgnacji dla poszczególnych rodzajów win	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	analizuje i wskazuje sposoby eliminacji zagrożeń mikrobiologicznych w procesie produkcji win	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Identyfikuje wina specjalne	jest świadomy konieczności ciągłego aktualizowania specjalistycznej wiedzy	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	w stopniu pogłębionym zna mikrobiologiczne i technologiczne aspekty produkcji win specjalnych, w tym musujących, wzmacnianych, tokajskich i lodowych oraz win owocowych	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	potrafi zdefiniować różnorodne cechy charakterystyczne win specjalnych	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	zna możliwości wykorzystania surowców winiarskich i produktów ubocznych do wytwarzania uszlachetnionych destylatów owocowych	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	potrafi krytycznie zweryfikować proces winifikacji win specjalnych	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Koryguje przebieg procesu produkcji win	w pogłębionym stopniu rozróżnia wady i choroby wina	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	krytyczne analizuje złożone przyczyny, konsekwencje oraz sposoby zapobiegania występowaniu wad i chorób win	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	zna sposoby korekty składu i właściwości win	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	potrafi przeprowadzić korektę wina w celu eliminacji lub ograniczenia percepcji występującej wady, a także podniesienia jego jakości	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	rozumie istotę przestrzegania procedur w procesie produkcyjnym zapewniających otrzymanie bezpiecznego produktu o pożądanej jakości	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Projektuje winiarnię	zna zasady projektowani technologicznego, definiuje problem projektowy, identyfikuje zagadnienia do opracowania	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	wykonuje bilans masowy procesu technologicznego	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	dobiera urządzenia technologiczne, magazynowe i transportowe, opracowuje system transportu wewnętrznego	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	krytycznie interpretuje zaproponowane w projekcie rozwiązania, weryfikuje procesy technologiczne i metody produkcji pod kątem efektywności i innowacyjności, jest zorientowany na obniżanie energochłonności procesu produkcyjnego	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	korzysta z dokumentacji technicznej urządzeń	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	sporządza plan przestrzennego rozmieszczenia procesu produkcyjnego	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	współpracuje z innymi członkami zespołu projektowego	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	dostrzega korelacje między wyposażeniem projektowanej jednostki produkcyjnej a bezpieczeństwem zatrudnionych pracowników	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	jest świadomy wpływu projektowanej jednostki na otaczające środowisko	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Demonstruje własne poglądy i prowadzi specjalistyczne dyskusje	potrafi analizować, przedstawiać i poddać pod dyskusję złożone zagadnienia z problematyki winiarskiej w oparciu o materiały pozyskane z różnych źródeł	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	ma świadomość ciągłego postępu wiedzy i praktyki winiarskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	jest gotów do wymiany doświadczeń oraz aktywnego poszukiwania rozwiązań występujących problemów zawodowych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Stosuje regulacje prawne w zakresie uprawy winorośli, produkcji i rynku wina	zna zapisy prawa winiarskiego w krajach Unii Europejskiej regulujące m.in.: wyznaczenie stref uprawy i odmian winorośli	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	zna zasady wyrobu i nadzoru produkcji oraz wspólną organizację rynku wina	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	w pogłębionym stopniu zna aktualny stan aktów prawnych o wyrobie i obrocie wyrobami winiarskimi oraz organizacji rynku wina w Polsce	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	stosuje praktyki enologiczne zapisane w prawie krajowym i europejskim, rozumie potrzebę działania zgodnie z obowiązującym prawem	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Analizuje ekonomiczne uwarunkowania uprawy winorośli i produkcji wina	rozumie złożone zagadnienia z zakresu ekonomiki działalności produkcyjnej, w tym metod kalkulowania kosztów produkcji wina	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	potrafi samodzielnie analizować ekonomiczne aspekty prowadzenia działalności winiarskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	świadomość konieczności podejmowania współpracy z innymi uczestnikami sfery agrobiznesu	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Ocenia jakość surowców stosowanych w winiarstwie, produktów pośrednich oraz wyrobów gotowych	w pogłębionym stopniu definiuje cechy i składniki moszczu, miazgi i win gronowych i owocowych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	rozróżnia i wyjaśnia znaczenie związków zapachowych i prozdrowotnych w winie	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	zna innowacyjne metody instrumentalnej analizy składu chemicznego win	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	potrafi krytycznie ocenić i dobrać metody analityczne oraz przeprowadzić ocenę właściwości i składu chemicznego moszczu, miazgi i wina	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	stosuje właściwe procedury analityczne oraz dba o jakość wykonywanych analiz	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Przewiduje przebieg procesu fermentacji na podstawie parametrów fizykochemicznych i dojrzałości zbiorczej surowca	ma świadomość konieczności ciągłego aktualizowania zdobytej wiedzy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	wykorzystuje posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych i nietypowych problemów technologicznych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Degustuje wina	w pogłębionym stopniu zna zasady analizy sensorycznej win	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	potrafi ćwiczyć pamięć sensoryczną	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	zna zasady oraz techniki degustacji win różnego typu oraz zasady przechowywania, serwowania i doboru win do potraw	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	rozdziela składniki aromatu i smaku wina	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	zna złożone słownictwo opisujące właściwości i charakter win	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	rozpoznaje i ocenia cechy wina wskazujące na jego pochodzenie, jakość i charakter	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	potrafi wyodrębnić i zdefiniować poszczególne składniki aromatu i smaku, określa ich złożoność i harmonię	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	potrafi ocenić wino posługując się fachowym słownictwem	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	potrafi dobrać właściwą technikę oraz przeprowadzić degustację win	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	rozumie znaczenie stosowania przyjętych standardów w ocenie jakości wina; potrafi współpracować w zespole degustatorów, wykazując kreatywność i zdolność do wyrażania własnych ocen	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 2. Czy dokument został wydany przez organy władz publicznych lub samorządów zawodowych na podstawie ustawy lub rozporządzenia?

Świadectwo ukończenia studiów podyplomowych wydane przez Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu na podstawie art. 160 ust. 4 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce.

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	organ władzy publicznej lub samorządu zawodowego, uprawniony do wydawania dokumentów potwierdzających kwalifikację na podstawie ustawy lub rozporządzenia
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

- Wprowadzenie do winiarstwa
- Typologia win
- Regiony winiarskie
- Regulacje prawne
- Aspekty ekonomiczne uprawy winorośli i produkcji win
- Uprawa winorośli
- Technologia winiarstwa
- Projektowanie małej winiarni
- Wady i choroby win
- Wina specjalne
- Analiza instrumentalna
- Analiza sensoryczna
- Enoturystyka
- Seminarium

Czas trwania: 2 semestry.

Dni zajęć: sobota, niedziela.

Łączna ilość godzin: 210 godziny dydaktyczne.

Liczba punktów ECTS – 30

Forma świadczenia usługi: stacjonarna. Dopuszcza się zmianę formy na usługę zdalną w czasie rzeczywistym.

Forma zaliczenia: praca dyplomowa, egzamin

Zajęcia na studiach prowadzone są w formie wykładów oraz zajęć praktycznych.

Po ukończeniu studiów, zaliczeniu egzaminów absolwenci otrzymają świadectwo ukończenia studiów podyplomowych "Technologia winiactwa".

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 23

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 23 Produkcja win. Uprawa winorośli	07-10-2023	08:30	18:00	09:30
2 z 23 Analiza instrumentalna i sensoryczna win.	08-10-2023	08:30	15:30	07:00
3 z 23 Produkcja win. Analiza instrumentalna i sensoryczna win	21-10-2023	08:30	18:00	09:30
4 z 23 Analiza instrumentalna i sensoryczna win. Uprawa winorośli.	22-10-2023	08:30	15:30	07:00
5 z 23 Produkcja win.	04-11-2023	08:30	18:00	09:30
6 z 23 Uprawa winorośli.	05-11-2023	08:30	15:30	07:00
7 z 23 Produkcja win/ Analiza instrumentalna i sensoryczna win. Regulacje prawne oraz aspekty ekonomiczne uprawy winorośli i produkcji win.	18-11-2023	08:30	18:00	09:30
8 z 23 Uprawa winorośli.	19-11-2023	08:30	15:30	07:00
9 z 23 Produkcja win. Regulacje prawne oraz aspekty ekonomiczne uprawy winorośli i produkcji win.	02-12-2023	08:30	18:00	09:30
10 z 23 Produkcja win. Uprawa winorośli.	03-12-2023	08:30	15:30	07:00
11 z 23 Produkcja win. Analiza instrumentalna i sensoryczna win.	16-12-2023	08:30	18:00	09:30
12 z 23 Produkcja win. Uprawa winorośli.	17-12-2023	08:30	15:30	07:00

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 23 Produkcja win. Analiza instrumentalna i sensoryczna win	13-01-2024	08:30	18:00	09:30
14 z 23 Produkcja win. Uprawa winorośli.	14-01-2024	08:30	15:30	07:00
15 z 23 Produkcja win. Analiza instrumentalna i sensoryczna win	10-02-2024	08:30	18:00	09:30
16 z 23 Produkcja win. Analiza instrumentalna i sensoryczna win	11-02-2024	08:30	15:30	07:00
17 z 23 Produkcja win. Analiza instrumentalna i sensoryczna win	09-03-2024	08:30	18:00	09:30
18 z 23 Uprawa winorośli	10-03-2024	08:30	15:30	07:00
19 z 23 Produkcja win	13-04-2024	08:30	18:00	09:30
20 z 23 Regulacje prawne oraz aspekty ekonomiczne uprawy winorośli i produkcji win. Uprawa winorośli.	14-04-2024	08:30	15:30	07:00
21 z 23 Produkcja win. Analiza instrumentalna i sensoryczna win	11-05-2024	08:30	18:00	09:30
22 z 23 Uprawa winorośli	12-05-2024	08:30	15:30	07:00
23 z 23 Uprawa winorośli/Produkcja win/Analiza sensoryczna i instrumentalna (zajęcia terenowe)	25-05-2024	09:00	17:00	08:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	30,95 PLN
Koszt osobogodziny netto	30,95 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	0,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

1) prof. dr hab. Aneta Wojdyło 2) dr inż. Joanna Chmielewska, prof. uczelni

Pracownicy dydaktyczno–naukowi Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności, Wydział Przyrodniczo-Technologiczny Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, specjaliści i praktycy w branży winiarskiej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

pliki dokumentów przygotowane w dowolnym formacie

Adres

ul. Józefa Chełmońskiego 37
51-630 Wrocław

Kontakt



dr inż. Joanna Chmielewska, prof. uczelni

E-mail technologia.winiarstwa@upwr.edu.pl

Telefon (+48) 503 943 899