



Uniwersytet
Przyrodniczy we
Wrocławiu



studia podyplomowe "Technologia winiarstwa" - edycja 2024/2025

Numer usługi 2024/07/11/33035/2217815

📍 Wrocław / stacjonarna

📚 Studia podyplomowe

🕒 210 h

📅 05.10.2024 do 29.06.2025

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 | 31-10-2024 |
| 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 | | |
| Zakłada winnicę | w pogłębionym stopniu zna aktualne trendy i nowoczesne narzędzia usprawniające pracę na winnicy | Test teoretyczny |
| | | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Planuje prace na winnicy | potrafi wykorzystać posiadaną pogłębioną wiedzę do rozwiązywania złożonych zadań i nietypowych problemów związanych z nasadzeniem winnicy | Test teoretyczny |
| | | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| | 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 | <p>potrafi krytycznie weryfikować i przeprowadzić niezbędne zabiegi pielęgnacyjne, w tym cięcia krzewów winorośli i redukcję zbiorów</p> <p>w zmiennych nieprzewidywalnych warunkach rozróżnia choroby i szkodniki tego gatunku oraz zna sposoby ich zwalczania</p> | <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> | |
| | <p>potrafi zaplanować ochronę krzewów przed chorobami i szkodnikami</p> <p>zna sposoby oceny dojrzałości zbiorczej owoców</p> | <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> | |
| | <p>potrafi wyznaczyć optymalny termin zbioru owoców przeznaczonych do produkcji wina</p> | <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> | |
| | Opisuje i klasyfikuje wina | <p>zna kluczowe tradycje oraz stan obecny rynku wina w krajach Europy i Nowego Świata</p> <p>zna podział win, a także w stopniu pogłębionym zasady ich kategoryzacji, uwzględniające m.in. technologię produkcji, barwę, zawartość alkoholu i cukru resztkowego</p> | <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> |
| | | <p>potrafi wymienić i opisać złożone cechy wina danego typu</p> | <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> |
| | | <p>rozumie pojęcie apelacji oraz zna zasady znakowania win w różnych krajach świata, potrafi rozszyfrować, odczytać, a także zredagować etykietę winiarską</p> <p>potrafi sklasyfikować wino na podstawie jego cech fizykochemicznych</p> | <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> |
| | | <p>potrafi ocenić wpływ warunków przyrodniczych i kulturowych na rozwój regionalnego rynku wina</p> | <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> |

| 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 |
| Weryfikuje możliwości produkcji wina w Polsce w zależności od specyficznych uwarunkowań | 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 |
| Weryfikuje możliwości produkcji wina w Polsce w zależności od specyficznych uwarunkowań | posiada praktyczną wiedzę z zakresu stosowanych szczepów oraz metod uprawy winorośli | Test teoretyczny |
| | | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| | 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 |
| Weryfikuje możliwości produkcji wina w Polsce w zależności od specyficznych uwarunkowań | analizuje relacje pomiędzy kulturą winiarską a życiem społecznym regionu, rozumie znaczenie pochodzenia wina i promowania winiarstwa regionalnego | Test teoretyczny |
| | | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| | jest gotów do współpracy w ramach różnych struktur organizacyjnych | Test teoretyczny |
| | | 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 |
| | 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 |
| | krytycznie 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 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <p>Demonstruje własne poglądy i prowadzi specjalistyczne dyskusje</p> | <p>potrafi analizować, przedstawiać i poddać pod dyskusję złożone zagadnienia z problematyki winiarskiej w oparciu o materiały pozyskane z różnych źródeł</p> | <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> |
| | <p>ma świadomość ciągłego postępu wiedzy i praktyki winiarskiej</p> | <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> |
| | <p>jest gotów do wymiany doświadczeń oraz aktywnego poszukiwania rozwiązań występujących problemów zawodowych</p> | <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> |
| <p>Stosuje regulacje prawne w zakresie uprawy winorośli, produkcji i rynku wina</p> | <p>zna zapisy prawa winiarskiego w krajach Unii Europejskiej regulujące m.in.: wyznaczenie stref uprawy i odmian winorośli</p> | <p>Test teoretyczny</p> |
| | | <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> |
| | <p>zna zasady wyrobu i nadzoru produkcji oraz wspólną organizację rynku wina</p> | <p>Test teoretyczny</p> |
| | | <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> |
| | <p>w pogłębionym stopniu zna aktualny stan aktów prawnych o wyrobie i obrocie wyrobami winiarskimi oraz organizacji rynku wina w Polsce</p> | <p>Test teoretyczny</p> |
| | <p>stosuje praktyki enologiczne zapisane w prawie krajowym i europejskim, rozumie potrzebę działania zgodnie z obowiązującym prawem</p> | <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> |
| <p>Analizuje ekonomiczne uwarunkowania uprawy winorośli i produkcji wina</p> | <p>rozumie złożone zagadnienia z zakresu ekonomiki działalności produkcyjnej, w tym metod kalkulowania kosztów produkcji wina</p> | <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> |
| | <p>potrafi samodzielnie analizować ekonomiczne aspekty prowadzenia działalności winiarskiej</p> | <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> |
| | <p>świadomość konieczności podejmowania współpracy z innymi uczestnikami sfery agrobiznesu</p> | <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> |

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

| 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 winiarstwa".

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

| Przedmiot / temat zajęć | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| Brak wyników. | | | | |

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
woj. dolnośląskie

Kontakt



dr inż. Joanna Chmielewska, prof. uczelni

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

Telefon (+48) 503 943 899