

**Kurs WSET 3**

Numer usługi 2025/05/15/185340/2749776

4 700,00 PLN brutto

3 821,14 PLN netto

130,56 PLN brutto/h

106,14 PLN netto/h

WINEDUKACJA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Kraków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 36 h

📅 20.09.2025 do 25.10.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Małopolski Pociąg do kariery
Grupa docelowa usługi	Dla pasjonatów wina z ukończonym WSET 2 (zalecane), dla profesjonalistów zajmujących się importem wina i decydowaniem o ofercie win w restauracjach i sklepach. Konieczny dla osób, które chcą prowadzić degustacje, uczyć oraz pisać/nagrywać materiały o winie. <i>Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu MP"</i>
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	14
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	36
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Kurs WSET 3 to najbardziej zaawansowany kurs wiedzy o winie dostępny na rynku.

Daje głęboką wiedzę o szczepach i regionach, ale także zrozumienie wpływu czynników naturalnych i decyzji winiarza na

styl i jakość wina w omawianych ponad 80 przykładach win z najważniejszych regionów świata.
Kurs prowadzony jest w oparciu o materiały WSET GLOBAL.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przeanalizujesz wszystkie kluczowe regiony i szczepy winiarskie świata, poznając ich charakterystyki i wpływ na produkcję win.	Uczestnik kursu będzie potrafił analizować kluczowe regiony i szczepy winiarskie świata, znając ich charakterystyki i wpływ na produkcję win.	Test teoretyczny
Zrozumiesz, jak czynniki geograficzne, klimatyczne i terroir wpływają na smak i jakość wina, a także na proces produkcji, dojrzewania i starzenia.	Uczestnik kursu będzie rozumiał jak czynniki geograficzne, klimatyczne i terroir wpływają na smak i jakość wina, a także na proces produkcji, dojrzewania i starzenia.	Test teoretyczny
Dowiesz się, jak te czynniki kształtują różne rodzaje win: musujące, spokojne i wzmocnione.	Uczestnik kursu będzie potrafił powiedzieć, jak różne czynniki kształtują różne rodzaje win: musujące, spokojne i wzmocnione.	Test teoretyczny
Zdobędziesz umiejętność rozumienia, wyjaśniania i opisywania stylów i jakości win, aby precyzyjnie je oceniać.	Uczestnik kursu Zdobędziesz umiejętność rozumienia, wyjaśniania i opisywania stylów i jakości win, aby móc precyzyjnie je oceniać.	Test teoretyczny
Rozwiniesz zdolności do rozróżniania win w degustacji w ciemno, stosując systematyczne podejście do degustacji (SAT).	Uczestnik kursu rozwinie zdolność do rozróżniania win w degustacji w ciemno, stosując systematyczne podejście do degustacji (SAT).	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Program

Program

- 1. Wnikliwa analiza wszystkich istotnych regionów i szczepów winiarskich świata.
- 2. Poznanie kluczowych czynników wpływających na wino takich jak: geografia, klimat i terroir, sposoby produkcji, dojrzewanie/starzenie.
- 3. Zrozumienie wpływu tych czynników na wina musujące, spokojne i wzmocnione.
- 4. Zdobywanie umiejętności rozumienia, wyjaśniania i opisywania stylu i jakości wina.
- 5. Zdobywanie umiejętności rozróżniania wina na podstawie degustacji w ciemno z wykorzystaniem systematycznego podejścia do degustacji (SAT).

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 25

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 25 Wprowadzenie do kursu i technika degustacji	Łukasz Wojnarowicz	20-09-2025	10:00	12:00	02:00
2 z 25 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	20-09-2025	12:00	12:15	00:15
3 z 25 Czynniki naturalne i wpływ człowieka na winnicę	Łukasz Wojnarowicz	20-09-2025	12:15	14:15	02:00
4 z 25 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	20-09-2025	14:15	14:30	00:15
5 z 25 Wpływ człowieka na winiarnię	Łukasz Wojnarowicz	20-09-2025	14:30	16:30	02:00
6 z 25 Białe wina z Alzacji, Niemiec, Austrii i Tokaju	Łukasz Wojnarowicz	21-09-2025	10:00	12:00	02:00
7 z 25 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	21-09-2025	12:00	12:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 25 Białe wina z Burgundii, Doliny Loary i Bordeaux	Łukasz Wojnarowicz	21-09-2025	12:15	14:15	02:00
9 z 25 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	21-09-2025	14:15	14:30	00:15
10 z 25 "Wina czerwone i różowe z Bordeaux, południowo-zachodniej Francji i Doliny Loary"	Łukasz Wojnarowicz	21-09-2025	14:30	16:30	02:00
11 z 25 "Wina czerwone z Burgundii, Beaujolais oraz wina czerwone i białe z północnej Doliny Rodanu"	Łukasz Wojnarowicz	27-09-2025	10:00	12:00	02:00
12 z 25 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	27-09-2025	12:00	12:15	00:15
13 z 25 "Wina czerwone, białe i różowe z południowej Doliny Rodanu i południowej Francji"	Łukasz Wojnarowicz	27-09-2025	12:15	14:15	02:00
14 z 25 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	27-09-2025	14:15	14:30	00:15
15 z 25 Białe i czerwone wina Hiszpanii	Łukasz Wojnarowicz	27-09-2025	14:30	16:30	02:00
16 z 25 Wina Portugalii i Grecji	Łukasz Wojnarowicz	28-09-2025	10:00	12:00	02:00
17 z 25 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	28-09-2025	12:00	12:15	00:15
18 z 25 Wina Włoch	Łukasz Wojnarowicz	28-09-2025	12:15	14:15	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 25 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	28-09-2025	14:15	14:30	00:15
20 z 25 Wina z USA, Chile, Argentyny	Łukasz Wojnarowicz	28-09-2025	14:30	16:30	02:00
21 z 25 Wina z RPA, Australii i Nowej Zelandii	Łukasz Wojnarowicz	04-10-2025	10:00	12:00	02:00
22 z 25 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	04-10-2025	12:00	12:15	00:15
23 z 25 Wina musujące i wzmacniane	Łukasz Wojnarowicz	04-10-2025	12:15	14:00	01:45
24 z 25 Egzamin próbny	-	05-10-2025	10:00	13:00	03:00
25 z 25 Egzamin	-	25-10-2025	10:00	13:00	03:00

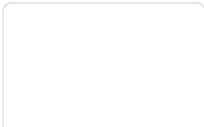
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 700,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 821,14 PLN
Koszt osobogodziny brutto	130,56 PLN
Koszt osobogodziny netto	106,14 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1
Łukasz Wojnarowicz



Łukasz Wojnarowicz WA - Weinakademiker, WSET Diploma zdany w Weinakademie w Rust, z dodatkowym wyróżnieniem od Hochschule Geisenheim, certyfikowany edukator i egzaminator WSET, import manager w sklepach Wine And You, wykładowca Collegium Civitas oraz Winedukacji, sędzia na międzynarodowych konkursach winiarskich, archeolog.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podręcznik WSET Level 3 Award in Wines

Próbki win

usługa skierowana jest do Uczestników Projektów *MP i/lub NSE*.

Adres

ul. Lubicz 40

31-512 Kraków

woj. małopolskie

sala szkoleniowa

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Szymon Milonas

E-mail kursy@winedukacja.pl

Telefon (+48) 574 428 227