



Uniwersytet
Rolniczy im. Hugona
Kołłątaja w
Krakowie

★★★★★ 4,8 / 5

13 ocen

Dyplomowany enolog - technologia winiarska i miodosytnicza

Numer usługi 2025/06/03/34227/2789289

📍 Kraków / stacjonarna

📖 Studia podyplomowe

🕒 200 h

📅 01.10.2025 do 30.06.2026

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

29,00 PLN brutto/h

29,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Małopolski Pociąg do kariery
Grupa docelowa usługi	Studia podyplomowe są skierowane w pierwszej kolejności do osób zatrudnionych w przemyśle winiarskim i posiadających lub chcących założyć w przyszłości własne winnice i winiarnie, w drugiej kolejności do osób pozostających bez zatrudnienia, pragnących zwiększyć swoje szanse na zdobycie pracy. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	30-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	200
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

Celem kształcenia w ramach studiów podyplomowych „Dyplomowany Enolog – technologia winiarska i miodosytnicza” jest przekazanie wiedzy studentom oraz nabycie przez nich umiejętności i kompetencji z technologii żywności, w szczególności technologii winiarskiej, a także podstaw uprawy wybranych owoców wykorzystywanych do produkcji win. Wykłady i ćwiczenia prowadzone będą przez wykładowców Uniwersytetu Rolniczego oraz specjalistów z dziedziny enologii.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Efekty uczenia się w opisie programu studiów podyplomowych - załącznik	Kryteria weryfikacji w opisie programu studiów podyplomowych - załącznik	Prezentacja

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?

TAK

Program

Usługa obejmuje 200 godzin zajęć dydaktycznych, podzielonych na wykłady, seminaria, ćwiczenia laboratoryjne i terenowe oraz praktykę kierunkową. Podczas zajęć Słuchacze mogą zapoznać się ze sposobami uprawy winorośli oraz innych roślin, których owoce można wykorzystać do produkcji win, poznają zagrożenia pochodzące ze strony klimatu, zakażeń i owadów. Program studiów podyplomowych obejmuje zagadnienia związane z produkcją win, zachodzącymi przemianami chemicznymi i biologicznymi podczas poszczególnych etapów wytwarzania napojów. Słuchacze zapoznają się także z aspektami prawnymi i ekonomicznymi zakładania winnicy i produkcji win oraz aspektami ekonomii produkcji napojów alkoholowych. Zagadnienia poruszane podczas zajęć obejmują także produkcję miodów pitnych.

Po skończonych zajęciach Słuchacze przystępują do zaliczeń i egzaminów z poszczególnych bloków tematycznych omawianych podczas zajęć oraz egzaminu końcowego.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 41

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 41 Seminarium dyplomowe	-	04-10-2025	09:00	10:30	01:30
2 z 41 Wstępna obróbka miazgi i moszczu przed fermentacją	-	04-10-2025	11:00	14:00	03:00
3 z 41 Winifikacja	-	04-10-2025	14:30	17:30	03:00
4 z 41 Charakterystyka surowców winiarskich	-	05-10-2025	09:00	12:00	03:00
5 z 41 Charakterystyka surowców winiarskich	-	05-10-2025	12:30	17:00	04:30
6 z 41 Praktyka produkcyjna	-	18-10-2025	09:00	16:30	07:30
7 z 41 Zakładanie winnicy i winiarni	-	19-10-2025	09:00	13:30	04:30
8 z 41 Wstępna obróbka miazgi i moszczu przed fermentacją (gr. 1)	-	22-11-2025	09:00	13:30	04:30
9 z 41 Winifikacja	-	22-11-2025	14:00	18:30	04:30
10 z 41 Podstawy mikrobiologii winiarskiej	-	23-11-2025	08:30	13:00	04:30
11 z 41 Chemia wina	-	23-11-2025	13:30	16:30	03:00
12 z 41 Chemia wina 1	-	13-12-2025	09:00	12:45	03:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 41 Podstawy mikrobiologii winiarskiej 1	-	13-12-2025	13:30	16:30	03:00
14 z 41 Regulacje prawne w produkcji i dystrybucji wina	-	14-12-2025	09:00	13:30	04:30
15 z 41 Marketing w winiarstwie	-	14-12-2025	13:45	16:45	03:00
16 z 41 Seminarium dyplomowe	-	14-12-2025	17:00	18:30	01:30
17 z 41 Podstawy mikrobiologii winiarskiej 2	-	17-01-2026	09:00	12:45	03:45
18 z 41 Chemia wina 2	-	17-01-2026	13:15	17:00	03:45
19 z 41 Obliczenia winiarskie	-	18-01-2026	08:30	11:30	03:00
20 z 41 Regiony winiarskie świata	-	18-01-2026	12:00	16:30	04:30
21 z 41 Seminarium dyplomowe	-	18-01-2026	17:00	18:30	01:30
22 z 41 Fermentacja jabłkowo-mlekowa	-	21-03-2026	09:00	11:15	02:15
23 z 41 Wady i choroby wina	-	21-03-2026	11:30	13:45	02:15
24 z 41 Dojrzewanie, stabilizacja i rozlew wina	-	21-03-2026	14:15	17:15	03:00
25 z 41 Praktyka produkcyjna	-	22-03-2026	09:00	16:30	07:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
26 z 41 Fermentacja jabłkowo-mlekowa	-	04-04-2026	09:45	13:30	03:45
27 z 41 Dojrzwanie, stabilizacja i rozlew wina	-	04-04-2026	14:00	18:30	04:30
28 z 41 Cydry, wina owocowe i wina specjalne	-	05-04-2026	09:00	12:00	03:00
29 z 41 Analiza sensoryczna i ocena degustacyjna	-	05-04-2026	12:30	14:45	02:15
30 z 41 Miodosytnictwo	-	25-04-2026	09:00	13:30	04:30
31 z 41 Budowa i zarządzanie marką winiarską	-	25-04-2026	14:00	18:30	04:30
32 z 41 Maszyny i urządzenia w winiarstwie	-	26-04-2026	09:00	12:30	03:30
33 z 41 Projektowanie winiarni	-	26-04-2026	12:30	17:00	04:30
34 z 41 Seminarium dyplomowe	-	16-05-2026	09:00	10:30	01:30
35 z 41 Analiza sensoryczna i ocena degustacyjna	-	16-05-2026	11:00	17:30	06:30
36 z 41 Uprawa i ochrona roślin winiarskich	-	17-05-2026	09:00	13:30	04:30
37 z 41 Uprawa i ochrona roślin winiarskich	-	17-05-2026	13:45	17:30	03:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
38 z 41 Seminarium dyplomowe	-	30-05-2026	09:00	11:00	02:00
39 z 41 Wady i choroby wina	-	30-05-2026	11:15	15:00	03:45
40 z 41 Miodosytnictwo	-	30-05-2026	15:30	18:30	03:00
41 z 41 Uprawa i ochrona roślin winiarskich	-	31-05-2026	09:00	12:45	03:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	29,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	29,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Tomasz Tarko

Technologia żywności



2 z 2

Magdalena Januszek

sekretariat studiów podyplomowych

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

-

Warunki uczestnictwa

Zasady rekrutacji

Warunkiem zakwalifikowania na studium podyplomowe jest posiadanie dyplomu ukończenia studiów wyższych lub licencjackich/inżynierskich oraz złożenie w sekretariacie następujących dokumentów:

- kserokopii dyplomu,
- podania do Kierownika studium,
- umowy o warunkach odpłatności za studia podyplomowe,
- fotografii
- kwestionariusza osobowego.

Rekrutacja w systemie IRK (Internetowa Rejestracja Kandydatów)

https://irk.urk.edu.pl/pl/offer/Studia_podyplomowe_2025/programme/TEN0Y.SP.02/?from=registration:Studia_podyplomowe_2025

Informacje dodatkowe

Liczba godzin usługi - podana jako godziny dydaktyczne

Adres

ul. Balicka 122
30-149 Kraków
woj. małopolskie

Kontakt



Magdalena Januszek

E-mail magdalena.januszek@urk.edu.pl

Telefon (+48) 505 466 323