



Program studiów

Jednostka organizacyjna:	Medyczne Centrum Kształcenia Podyplomowego Collegium Medicum, Ośrodek ds. kształcenia podyplomowego na Wydziale Farmaceutycznym UJ CM
Kierunek:	Enologia
Poziom kształcenia:	podyplomowe
Forma kształcenia:	stacjonarne
Rok akademicki:	2023/24

Program

Klasyfikacja ISCED: 0916

Liczba semestrów: 2

Opis programu

Studia podyplomowe kierowane są do osób zainteresowanych poznaniem i zgłębieniem szerokiej tematyki związanej z problematyką wina.

W programie studiów znajdują się takie zagadnienia jak: uprawa i biologia winorośli, technologia produkcji wina, chemia wina, typologia wina i regiony winiarskie, aspekty zdrowotne wina oraz aspekty kulturowe. Zajęcia teoretyczne uzupełnione są ćwiczeniami praktycznymi w winnicy uniwersyteckiej „Nad Dworskim Potokiem” w Łazach k. Bochni, w laboratorium chemicznym oraz w sali degustacyjnej.

Program studiów podyplomowych z zakresu Enologii uwzględnia szeroki zakres zagadnień, między innymi: podstawy uprawy winorośli, biologii i chemii winogron, chemii wina, technologii produkcji wina, typologii wina, regionów winiarskich, analizy sensorycznej i podstaw degustacji a w szczególności zdrowotnych i kulturowych aspektów wina.

Liczba godzin i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów

217 godzin i 30 ECTS

Efekty uczenia się

(dla kwalifikacji cząstkowych uwzględniających charakterystyki drugiego stopnia PRK na poziomie 6, 7 albo 8 PRK określonych w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji).

Wszystkie efekty uczenia się określone w programie danych studiów podyplomowych powinny stanowić odniesienie do efektów z PRK na tym samym poziomie.

Wiedza

Treść	PRK
Uczestnik zna i rozumie zakres składu chemicznego wina	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie budowę poszczególnych związków występujących w winie	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie grupę związków organicznych odpowiedzialnych za bukiet wina	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie aromaty charakterystyczne dla odmian winorośli międzynarodowych	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie zakres kryteriów klasyfikacji win	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie zasady normowania jakości wina	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie podstawowe regulacje prawne w obszarze produkcji i rynku winiarskiego	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie budowę oraz rozwój krzewu winorośli	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie zasady doboru sadzonek, wyboru i przygotowania gleby	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie skład chemiczny winorośli i winogron	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie niezbędne środki ochrony roślin	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie teoretyczne podstawy winifikacji	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie sekwencje procesu produkcyjnego w wytwarzaniu poszczególnych rodzajów win	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie definicje i charakterystykę poszczególnych rodzajów fermentacji	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie znaczenie drożdży i czynników wpływających na jakość wina	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie wpływ składników wina na zdrowie	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie zagrożenia związane z konsumpcją win	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie zjawisko tzw. francuskiego paradoksu	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie związki z grupy polifenoli oraz ich działanie biologiczne	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie zakres oceny sensorycznej czyli analizy wzrokowej, węchowej i smakowej wina	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie zasady degustacji jako metody analizy sensorycznej	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie znaczenie temperatury podawania wina	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie rodzaje kieliszków, szkła gastronomicznego, korków i opakowań w winiarstwie	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie rolę, jaką spełniało wino w kulturze	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie bogatą mitologię, w której wino jest symbolem	P7S_WG

Umiejętności

Treść	PRK
Uczestnik potrafi scharakteryzować poszczególne związki i ich znaczenie dla jakości wina	P7S_UW
Uczestnik potrafi dokonać analizy chemicznej etanolu, cukru resztkowego i kwasowości wina	P7S_UW
Uczestnik potrafi zaplanować i zorganizować laboratorium podstawowej kontroli jakości wina	P7S_UW
Uczestnik potrafi oznaczyć wybrane składniki wina znormalizowanymi metodami	P7S_UW
Uczestnik potrafi zaprezentować przykłady normowania jakości wina w różnych regionach świata	P7S_UW
Uczestnik potrafi dokonać klasyfikacji wina	P7S_UW
Uczestnik potrafi rozpoznawać wg standardowych cech jakościowych rodzaje wina	P7S_UW
Uczestnik potrafi zastosować środki ochrony roślin	P7S_UW
Uczestnik potrafi tworzyć, zakładać i prowadzić plantacje winorośli	P7S_UW
Uczestnik potrafi prowadzić formowanie krzewów i ocenić wpływ cięcia na wzrost i płodność krzewów	P7S_UW
Uczestnik potrafi oznaczać dojrzałość gron	P7S_UW
Uczestnik potrafi przeprowadzić zbiór winogron	P7S_UW
Uczestnik potrafi zastosować nabyte teoretyczne wiadomości do procesu winifikacji	P7S_UW
Uczestnik potrafi przygotować owoce do przerobu	P7S_UW
Uczestnik potrafi przygotować moszcz, przeprowadzić siarkowanie	P7S_UW
Uczestnik potrafi przeprowadzić szaptalizację, odkwaszanie	P7S_UW
Uczestnik potrafi nakreślić metody analizy potencjału antyoksydacyjnego	P7S_UW
Uczestnik potrafi zinterpretować obecność substancji dodatkowych w winie ze zdrowotnego punktu widzenia	P7S_UW
Uczestnik potrafi zaplanować degustację i zastosować właściwą technikę	P7S_UW
Uczestnik potrafi połączyć degustację z czynnikami jakości wina	P7S_UW
Uczestnik potrafi zaprezentować metody modyfikacji smaku wina	P7S_UW
Uczestnik potrafi scharakteryzować zwyczaje ucztowania i obyczajów w kulturze europejskiej	P7S_UW
Uczestnik potrafi zaprezentować zwyczaje i zasady regulujące dobór win i potraw	P7S_UW

Kompetencje społeczne

Treść	PRK
Uczestnik jest gotów do prezentowania dobrej praktyki laboratoryjnej w procesie analizy chemicznej	P7S_KR
Uczestnik jest gotów do doskonalenia zawodowych kwalifikacji	P7S_KR
Uczestnik jest gotów do podkreślania znaczenia problematyki winiarskiej jako gałęzi gospodarki	P7S_KR
Uczestnik jest gotów do rozumienia ważności proekologicznych działań w obszarze uprawy winorośli	P7S_KO

Treść	PRK
Uczestnik jest gotów do postępowania zgodnie z zasadami etyki i wrażliwości społecznej	P7S_KR
Uczestnik jest gotów do współpracy z innymi	P7S_KO
Uczestnik jest gotów do postawy kreatywnej i otwartej na nowe idee	P7S_KO, P7S_KR
Uczestnik jest gotów do wykazywania otwartości na funkcjonowanie problematyki winiarskiej w przestrzeni społecznej	P7S_KO, P7S_KR
Uczestnik jest gotów do propagacji pozytywnych postaw w zakresie kontaktów ludzkich	P7S_KO