

**Program studiów podyplomowych**

Wydział	Wydział Farmaceutyczny
Nazwa studiów podyplomowych	Enologia

**Ogólny opis studiów podyplomowych**

Od kilku lat obserwowany jest w Polsce znaczny rozwój branży winiarskiej, powiększa się liczba importerów wina, rośnie sprzedaż i spożycie wina. Mając na uwadze zarówno zdrowotne znaczenie wina, oraz coraz szersze, europejskie regulacje prawne, studia podyplomowe z zakresu enologii starają się uzupełnić lukę dydaktyczną dla wszystkich zainteresowanych tematem wina i pragnących głębiej poznać wszystkie jego aspekty. Absolwenci studiów podyplomowych na kierunku Enologia posiadają szeroką wiedzę problematyki winiarskiej, praktyczne umiejętności w zakresie uprawy winorośli, winifikacji oraz aspektów zdrowotnych i kulturowych. Absolwent posiada znajomość budowy i rozwoju krzewu winorośli, systematyki winorośli, szczepów i krzyżówki, choroby winorośli, wpływu na właściwości organoleptyczne win, stosowanych środków ochrony roślin. Zna teoretyczne podstawy technologii produkcji wina – winifikacji, sekwencji procesu produkcyjnego w wytwarzaniu poszczególnych rodzajów win, techniki procesu produkcyjnego i rozwiązań technologicznych. Potrafi objaśnić: składniki makro i mikro, etanol, kwasy, rodzaje, przemiany, cukier resztkowy, polifenole, wyjaśnić procesy fermentacji alkoholowej, jabłkowo-mlekowej, rodzaje drożdży, a także czynniki wpływające na jakość wina. Absolwent posiada znajomość podstaw teoretycznych analizy sensorycznej wina oraz praktycznych zagadnień degustacji. Są mu znane zdrowotne aspekty wina: biologiczne działanie składników wina, potencjał antyoksydacyjny, francuski paradoks, toksyczne działanie alkoholu etylowego. Ma również świadomość kulturowych aspektów wina - europejskiej tradycji związanej z winem i jego symboliczną rolą w kulturze i mitologii. Zna prawne aspekty uprawy winorośli i produkcji wina w Polsce, oraz aspekty ekonomiczne winiarstwa.

**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.*

LP	<b>Wiedza</b> Po ukończeniu studiów podyplomowych słuchacz zna i rozumie:	odniesienie do efektów z PRK
W1	Zakres składu chemicznego wina	P7S WG
W2	Budowę poszczególnych związków występujących w winie	P7S WG
W3	Grupę związków organicznych odpowiedzialnych za bukiet wina	P7S WG
W4	Aromaty charakterystyczne dla odmian winorośli międzynarodowych	P7S WG
W5	Zakres kryteriów klasyfikacji win	P7S WG
W6	Zasady normowania jakości wina	P7S WG
W7	Podstawowe regulacje prawne w obszarze produkcji i rynku winiarskiego	P7S WG
W8	Budowę oraz rozwoju krzewu winorośli	P7S WG
W9	Zasady doboru sadzonek, wyboru i przygotowania gleby	P7S WG
W10	Skład chemiczny winorośli i winogron	P7S WG
W11	Niezbędne środki ochrony roślin	P7S WG
W12	Teoretyczne podstawy winifikacji	P7S WG
W13	Sekwencje procesu produkcyjnego w wytwarzaniu poszczególnych rodzajów win	P7S WG
W14	Definicje i charakterystykę poszczególnych rodzajów fermentacji	P7S WG
W15	Znaczenie drożdży i czynników wpływających na jakość wina	P7S WG
W16	Wpływ składników wina na zdrowie	P7S WG, P7U W
W17	Zagrożenia związane z konsumpcją win	P7S WG
W18	Zjawisko tzw. francuskiego paradoksu	P7S WG, P7U W
W19	Związki z grupy polifenoli oraz ich działanie biologiczne	P7S WG
W20	Zakres oceny sensorycznej czyli analizy wzrokowej, węchowej i smakowej wina	P7S WG
W21	Zasady degustacji jako metody analizy sensorycznej	P7S WG
W22	Znaczenie temperatury podawania wina	P7S WG
W23	Rodzaje kieliszków, szkła gastronomiczne, korków i opakowań w winiarstwie	P7S WG
W24	Rolę, jaką spełniało wino w kulturze	P7U W
W25	Bogatą mitologię, w której wino jest symbolem	P7U W

LP	<b>Umiejętności</b> Po ukończeniu studiów podyplomowych słuchacz potrafi:	odniesienie do efektów z PRK
U1	Scharakteryzować poszczególne związki i ich znaczenie dla jakości wina	P7S UW
U2	Dokonać analizy chemicznej etanolu, cukru resztkowego i kwasowości wina	P7S UW
U3	Zaplanować i zorganizować laboratorium podstawowej kontroli jakości wina	P7S UW
U4	Oznaczyć wybrane składniki wina znormalizowanymi metodami	P7S UW
U5	Zaprezentować przykłady normowania jakości wina w różnych regionach świata	P7S UW
U6	Dokonać klasyfikacji wina	P7S UW
U7	Rozponawać wg standardowych cech jakościowych rodzaju wina	P7S UW
U8	Zastosować środki ochrony roślin	P7S UW
U9	Tworzyć, zakładać i prowadzić plantacje winorośli	P7S UW
U10	Prowadzić formowanie krzewów i ocenić wpływ cięcia na wzrost i płodność krzewów	P7S UW
U11	Oznaczać dojrzałość gron	P7S UW

U12	Przeprowadzić zbiór winogron	P7S UW
U13	Zastosować nabyte teoretyczne wiadomości do procesu winifikacji	P7S UW
U14	Przygotować owoce do przerobu	P7S UW
U15	Przygotować moszcz, przeprowadzić siarkowanie	P7S UW
U16	Przeprowadzić szpitalizację, odkwaszenie	P7S UW
U17	Nakreślić metody analizy potencjału antyoksydacyjnego	P7S UW
U18	Zinterpretować obecność substancji dodatkowych w winie ze zdrowotnego punktu widzenia	P7S UW
U19	Zaplanować degustację i zastosować właściwą technikę	P7S UW
U20	Połączyć degustację z czynnikami jakości wina	P7S UW
U21	Zaprezentować metody modyfikacji smaku wina	P7S UW
U22	Scharakteryzować zwyczaje ucztowania i obyczajów w kulturze europejskiej	P7S UW
U23	Zaprezentować zwyczaje i zasady regulujące dobór win i potraw	P7S UW

LP	<b>Kompetencje społeczne</b> Po ukończeniu studiów podyplomowych słuchacz jest gotów do:	odniesienie do efektów z PRK
K1	Prezentowania dobrej praktyki laboratoryjnej w procesie analizy chemicznej	P7U K
K2	Doskonalenia zawodowych kwalifikacji	P7S KR, P7U K
K3	Podkreślenia znaczenia problematyki winiarskiej jako gałęzi gospodarki	P7S KR
K4	Rozumienia ważności proekologicznych działań w obszarze uprawy winorośli	P8S KO
K5	Postępowania zgodnie z zasadami etyki i wrażliwości społecznej	P7S KR
K6	Współpracy z innymi	P6S KO
K7	Postawy kreatywnej i otwartej na nowe idee	P7S KO, P7U K
K8	Wykazywania otwartości na funkcjonowanie problematyki winiarskiej w przestrzeni społecznej	P7S KO, P7U K
K9	Propagacji pozytywnych postaw w zakresie kontaktów ludzkich	P7S KO