

**PROGRAM STUDIÓW PODYPLOMOWYCH: UPRAWA WINOROŚLI I WINIARSTWO
W ROKU 2026/2027**

Semestr I

Symbol modułu	Nazwa przedmiotu	Forma zaliczenia	Liczba godzin zajęć	ECTS	Liczba godzin zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	ECTS	Liczba godzin zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	ECTS
MK01	Uprawa winorośli	Zaliczenie pisemne ze stopniem	30	4	15	3,4	15	0,6
MK02	Klimat i gleby winnic	Zaliczenie pisemne ze stopniem	20	3	10	2,6	10	0,4
MK03	Chemia wina	Zaliczenie pisemne ze stopniem	20	3	10	2,6	10	0,4
MK04	Technologia produkcji win	Zaliczenie pisemne ze stopniem	30	4	15	3,4	15	0,6
MK09	Praktyka	Zaliczenie praktyczne	5	1	5	1	0	0

Semestr II

Symbol modułu	Nazwa modułu	Forma zaliczenia	Liczba godzin zajęć ogółem	ECTS	Liczba godzin zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	ECTS	Liczba godzin zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	ECTS
MK05	Inżynieria procesowa w winiarstwie	Zaliczenie pisemne ze stopniem	20	3	10	2,6	10	0,4
MK06	Ochrona winorośli	Zaliczenie pisemne ze stopniem	30	4	15	3,4	15	0,6
MK07	Aspekty ekonomiczne i regulacje prawne w winiarstwie	Zaliczenie pisemne ze stopniem	20	3	10	2,6	10	0,4
MK08	Podstawy wiedzy o winie	Zaliczenie pisemne ze stopniem	30	4	15	3,4	15	0,6
MK09	Praktyka	Zaliczenie praktyczne	5	1	5	1	0	0

**WYKAZ KIERUNKOWYCH ZESPOŁÓW EFEKTÓW UCZENIA SIĘ NA STUDIACH PODYPLOMOWYCH:
Uprawa winorośli i winiarstwo**

Symbole zespołów efektów uczenia się	Opis zespołów efektów uczenia się	Metody weryfikacji i dokumentacji zespołów efektów uczenia się	Odniesienie do		
			uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia PRK <i>(kod składnika opisu)</i>	charakterystyk drugiego stopnia PRK typowych dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego po uzyskaniu kwalifikacji pełnej na poziomie 4 – poziomy 6-7 <i>(kod składnika opisu)</i>	charakterystyk drugiego stopnia PRK typowych dla kwalifikacji o charakterze zawodowym- poziomy 6-7 <i>(kod składnika opisu)</i>
Wiedza: Absolwent zna i rozumie					
				Zakres i głębokość perspektywy poznawczej i zależności; Kontekst-uwarunkowania, skutki	Teorie i zasady; Zjawiska i procesy; Organizacja pracy; Narzędzia i materiały;
W_W01	zjawiska, terminy i procesy z zakresu szkółkarstwa, biologii, uprawy, agrotechniki i odmianoznawstwa winorośli	Zaliczenie pisemne ze stopniem. Protokół zaliczenia, archiwizacja prac zaliczeniowych.	P6U_W	P6S_WG	P6Z_WZ
W_W02	zagadnienia z zakresu gleboznawstwa, agrometeorologii, nawożenia, ochrony winnic i obrotu środkami ochrony roślin	Zaliczenie pisemne ze stopniem. Protokół zaliczenia, archiwizacja prac zaliczeniowych.	P6U_W	P6S_WG	P6Z_WT

W_W03	techniczne i technologiczne aspekty produkcji win, metody analizy surowców, półproduktów winiarskich i win oraz ich kupażowanie, przemiany fizyko-chemiczne, biochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące w surowcach i produktach winiarskich podczas ich przetwarzania, utrwalania i przechowywania	Zaliczenie pisemne ze stopniem. Protokół zaliczenia, archiwizacja prac zaliczeniowych.	P6U_W	P6S_WG	P6Z_WO
W_W04	regulacje prawne związane z tworzeniem, zarządzaniem i funkcjonowaniem rynku produktów winiarskich oraz podstawowe przepisy i wymagania dotyczące rynku wina	Zaliczenie pisemne ze stopniem. Protokół zaliczenia, archiwizacja prac zaliczeniowych.	P6U_W	P6S_WK	P6Z_WO
W_W05	najważniejsze regiony winiarski, zasady klasyfikacji, doboru i podawania wina, zagadnienia dotyczące historii oraz znaczenia winorośli i wina w tradycji, kulturze i gospodarce	Zaliczenie pisemne ze stopniem. Protokół zaliczenia, archiwizacja prac zaliczeniowych.	P6U_W	P6S_WK	P6Z_WT
Umiejętności: Absolwent potrafi					
				Wykorzystanie wiedzy- rozwiązane problemy i wykonywane zadania; Komunikowanie się- odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i	Informacje; Organizacja pracy; Narzędzia i materiały; Uczenie się i rozwój zawodowy

				posługiwanie się językiem obcym; Organizacja pracy - planowanie i praca zespołowa; Uczenie się - planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób	
W_U01	identyfikować odmiany winorośli, wykorzystywać nowoczesne metody rozmnażania, założyć i prowadzić szkółkę winorośli, oceniać właściwości fizyczne, chemiczne i biologiczne gleby, dobierać stanowiska pod uprawę winorośli, stosować zasady prawidłowego odżywiania i ochrony roślin w celu uzyskania wysokiej jakości plonów bezpiecznych dla konsumenta	Zaliczenie pisemne ze stopniem, scenariusze zajęć Protokół zaliczenia, archiwizacja prac zaliczeniowych	P6_U	P6S_UW	U6Z_UO
W_U02	stosować nowoczesne technologie uprawy, nawożenia, określać, definiować biotyczne i abiotyczne zagrożenia oraz skutecznie im przeciwdziałać	Zaliczenie pisemne ze stopniem Protokół zaliczenia, archiwizacja prac zaliczeniowych	P6_U	P6S_UO	U6Z_UI
W_U03	opracować recepturę wina, dobrać surowce, zaplanować procesy produkcyjne oraz dokonać podstawowych obliczeń technologicznych podczas produkcji	Zaliczenie pisemne ze stopniem Protokół zaliczenia, archiwizacja prac zaliczeniowych	P6_U	P6S_UO	U6Z_UI

W_U04	posługiwać się podstawowym sprzętem laboratoryjnym, stosować odpowiednie metody analizy i oceny surowców oraz napojów alkoholowych, przeprowadzać analizę sensoryczną, fizykochemiczną i mikrobiologiczną surowców i produktów fermentowanych, oceniać jakość oraz klasyfikować wina	Zaliczenie pisemne ze stopniem Protokół zaliczenia, archiwizacja prac zaliczeniowych	P6_U	P6S_UO	U6Z_UO
W_U05	wykorzystywać posiadaną wiedzę do projektowania i realizacji przedsięwzięć z zakresu produkcji winiarskiej	Zaliczenie pisemne ze stopniem Protokół zaliczenia, archiwizacja prac zaliczeniowych	P6_U	P6S_UO	U6Z_UO
Kompetencje społeczne: Absolwent jest gotów do					
				Oceny-krytyczne podejście, Odpowiedzialność-wypełnianie zobowiązań społecznych i działanie na rzecz interesu publicznego; Rola zawodowa-niezależność i rozwój etosu	Przestrzeganie reguł; Współpraca; Odpowiedzialność
W_K01	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści, uznawania znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość produktów na każdym etapie ich tworzenia	Zaliczenie pisemne ze stopniem, obecność na zajęciach. Protokół zaliczenia, archiwizacja prac zaliczeniowych, lista obecności.	P6_K	P6S_KK	P6Z_KP

W_K02	podejmowania działań proekologicznych w zakresie uprawy winorośli wpływających na środowisko przyrodnicze i prozdrowotne właściwości produktów finalnych z uwzględnieniem interesu społecznego	Zaliczenie pisemne ze stopniem, obecność na zajęciach. Protokół zaliczenia, archiwizacja prac zaliczeniowych, lista obecności.	P6_K	P6S_KO	P6Z_KP
W_K03	myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy, organizowania pracy i realizacji zadań związanych z uprawą winorośli i produkcją wina	Zaliczenie pisemne ze stopniem, obecność na zajęciach. Protokół zaliczenia, archiwizacja prac zaliczeniowych, lista obecności.	P6_K	P6S_KO	P6Z_KW