**PROGRAM STUDIÓW PODYPLOMOWYCH: UPRAWA WINOROŚLI I WINIARSTWO**

**Semestr I**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Symbol modułu | Nazwa przedmiotu | Forma zaliczenia | Liczba godzin zajęć | ECTS | Liczba godzinzajęć kształtujących umiejętności praktyczne | ECTS | Liczba godzinzajęć 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 godzinzajęć kształtujących umiejętności praktyczne | ECTS | Liczba godzinzajęć 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 *(kod składnika opisu)* | charakterystyk drugiego stopnia PRK typowych dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego po uzyskaniu kwalifikacji pełnej na poziomie 4 – poziomy 6-7*(kod składnika opisu)* | charakterystyk drugiego stopnia PRK typowych dla kwalifikacji o charakterze zawodowym- poziomy 6-7*(kod składnika opisu)* |
| **Wiedza: Absolwent zna i rozumie** |
|  |  |  |  | Zakres i głębia-kompletność 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 posługiwanie się językiem obcym; Organizacja pracy - planowanie i praca zespołowa; Uczenie się - planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób | Informacje;Organizacja pracy;Narzędzia i materiały;Uczenie się i rozwój zawodowy |
| 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 zajęćProtokół 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 stopniemProtokół 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 stopniemProtokół 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 stopniemProtokół 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 stopniemProtokół 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 |