

**PLAN STUDIÓW PODYPLOMOWYCH  
SEMESTR I**

Nazwa modułu	Treści kształcenia (zakres tematyczny)	Liczba godzin kontaktowych		Punkty ECTS	Sposób oceny
		wykład	ćwiczenia		
BIOLOGIA I UPRAWA ROŚLIN WINIARSKICH	Charakterystyka surowców winiarskich	4	6	2	E
TECHNOLOGIA PRODUKCJI WINA	Maszyny i urządzenia w winiarstwie	4	0	1	Z
	Obliczenia winiarskie	0	4	1	Z
	Wstępna obróbka miazgi i moszczu przed fermentacją	4	4	1	E
	Winifikacja	4	10	2	E
	Miodosytnictwo	6	0	1	Z
	Seminarium dyplomowe i praca dyplomowa	8	0	1	Z
MIKROBIOLOGIA I BIOCHEMIA WINA	Podstawy mikrobiologii winiarskiej	6	10	2	E
	Chemia wina	4	10	1	E
UWARUNKOWANIA PRAWNE, PROCESY INWESTYCYJNE, PROJEKTOWANIE WINIARNI I KONTROLA JAKOŚCI W WINIARNI	Regulacje prawne w produkcji i dystrybucji wina	4	0	1	Z
	Projektowanie winiarni	6	0	1	Z
	Zakładanie winnicy i winiarni	6	0	1	Z
		<b>56</b>	<b>44</b>	<b>15</b>	

**PLAN STUDIÓW PODYPLOMOWYCH  
SEMESTR II**

Nazwa modułu	Treści kształcenia (zakres tematyczny)	Liczba godzin kontaktowych		Punkty ECTS	Sposób oceny
		wykład	ćwiczenia		
BIOLOGIA I UPRAWA ROŚLIN WINIARSKICH	Uprawa i ochrona roślin winiarskich	6	10	2	E
	Choroby i szkodniki roślin winiarskich	4	0	1	Z
TECHNOLOGIA PRODUKCJI WINA	Cydry, wina owocowe i wina specjalne	6	8	2	E
	Dojrzewanie, stabilizacja i rozlew wina	2	4	1	Z
MIKROBIOLOGIA I BIOCHEMIA WINA	Fermentacja jabłkowo-mlekowa	3	5	1	E
	Wady i choroby wina	3	5	1	E
ANALIZA SENSORYCZNA WINA	Analiza sensoryczna i ocena degustacyjna	4	8	2	E
UWARUNKOWANIA PRAWNE, PROCESY INWESTYCYJNE, PROJEKTOWANIE WINIARNI I KONTROLA JAKOŚCI W WINIARNI	Seminarium dyplomowe i praca dyplomowa	8	0	1	Z
	Zarządzanie produkcją i kontrola jakości w przemyśle spożywczym	4	0	1	Z
	Praktyka produkcyjna	0	20	3	Z
		<b>40</b>	<b>60</b>	<b>15</b>	

E – egzamin, Z – zaliczenie