

**Terminarz zajęć Podkarpackiej Akademii Wina w Jaśle - II półrocze 2015**

| Data szkolenia: | Tematy zajęć: | Godz: | Prowadzący: | Dostępność/ /cena od osoby* |
|----------------------------|---|--------------|--------------------|---|
| 11 lipiec - - sobota | XI zjazd | | | |
| | Fermentacja jabłkowo-mlekowa cz. 1 – spontaniczna fermentacja jabłkowo-mlekowa i czyste kultury bakterii mlekowych, czynniki wpływające na przebieg fermentacji jabłkowo-mlekowej | 2 | | |
| | Fermentacja jabłkowo-mlekowa cz. 2 – przebieg fermentacji jabłkowo-mlekowej i kontrola tego procesu, produkty uboczne fermentacji jabłkowo-mlekowej | 2 | Piotr Stopczyński | |
| | Pielęgnacja młodego wina po fermentacji cz. 1 – ściąganie wina znad osadu, stabilizacja chemiczna i klarowanie, stabilizacja mikrobiologiczna | 2 | | |
| 12 lipiec - - niedziela | Pielęgnacja młodego wina po fermentacji cz. 2 – leżakowanie nad miążkim osadem drożdży, filtracja, rodzaje filtrów winiarskich, kupażowanie | 2 | | |
| | Dojrzewanie wina cz. 1 - wino i jego potencjał dojrzewania, procesy zachodzące podczas dojrzewania wina | 2 | | |
| | Dojrzewanie wina cz. 2 – pielęgnacja wina podczas dojrzewania | 2 | Piotr Stopczyński | |
| | Zastosowanie beczek przy wyrobie wina Butelkowanie wina Higiena i bezpieczeństwo przy wyrobie wina | 4 | | |
| 8 sierpień - - sobota | XII zjazd Szkolenie „Stosowanie środków ochrony roślin sprzętem naziemnym” uprawniające do wykonywania zabiegów z zastosowaniem środków ochrony roślin przy użyciu opryskiwacza cz. 1 | 8 | Wykładowcy PODR | Dwudniowy zjazd, lub poszczególne dni dostępne dla osób nie będących uczestnikami Kursu |

**Terminarz zajęć Podkarpackiej Akademii Wina w Jaśle - II półrocze 2015**

| Data szkolenia: | Tematy zajęć: | Godz: | Prowadzący: | Dostępność/ /cena od osoby* |
|------------------------------|--|---------------------|---|---|
| 9 sierpień - - niedziela | Szkolenie „Stosowanie środków ochrony roślin sprzętem naziemnym” uprawiające do wykonywania zabiegów z zastosowaniem środków ochrony roślin przy użyciu opryskiwacza cz. 2 | 8 | Wykładowcy PODR | Cena za cały zjazd - 250 zł, za jeden dzień -150zł Termin zgłoszeń - do 1 sierpnia |
| 12 wrzesień – - sobota | XIII zjazd Ocena degustacyjna wina w praktyce winiarskiej cz. 2 – degustacja wina na różnych etapach jego wyrobu i po zakończeniu produkcji, najważniejsze substancje odpowiadające za smak i aromat wina Ocena degustacyjna wina w praktyce winiarskiej cz. 3 – analiza opisowa, ocena wina Zajęcia praktyczne w winnicy – sezonowe prace związane z prowadzeniem i ochroną winnicy, analiza dojrzałości winogron | 2 2 4 | W. Bosak W. Bosak R. Myśliwiec Ewa Wawro | Zajęcia wyłącznie dla uczestników rocznego Kursu |
| 13 wrzesień - - niedziela | Zajęcia praktyczne w piwnicy – przygotowanie pomieszczeń, sprzętu i materiałów do winobrania i wyrobu wina | 8 | R. Myśliwiec | |
| 26 wrzesień - - sobota | XIV zjazd Zajęcia praktyczne w winnicy – analiza dojrzałości i zbiór winogron | 8 | R. Myśliwiec Ewa Wawro | Zajęcia wyłącznie dla uczestników rocznego Kursu |
| 27 września - - niedziela | Zajęcia praktyczne w piwnicy – przerób winogron i przygotowanie nastawu fermentacyjnego | 8 | R. Myśliwiec | |

**Terminarz zajęć Podkarpackiej Akademii Wina w Jaśle - II półrocze 2015**

| Data szkolenia: | Tematy zajęć: | Godz: | Prowadzący: | Dostępność/ /cena od osoby* |
|---|--|--------------|--------------------------|--|
| 3 październik - sobota | XV zjazd | | | |
| | Wady i choroby wina cz.1 - objawy, przyczyny, zapobieganie i zwalczanie | 2 | W. Bosak | Dzień zajęć dostępny dla osób nie będących uczestnikami Kursu Cena - 150 zł. Termin zgłoszeń - do 30 września. |
| | Wady i choroby wina cz.2 - wady fizyczne i fizykochemiczne | 2 | W. Bosak | |
| Wady i choroby wina cz.3 - choroby/zakażenia mikrobiologiczne | 2 | W. Bosak | | |
| 4 październik - niedziela | Zajęcia praktyczne w piwnicy - prace przy wyrobie wina | 8 | R. Myśliwiec W. Bosak | Dzień zajęć wyłącznie dla uczestników rocznego Kursu |
| 24 październik - sobota | XVI zjazd | | | |
| | Specjalne technologie winiarskie cz. 1 – produkcja win słodkich z późnego zbioru, win lodowych i win z podsuszanych winogron | 2 | W. Bosak | Dzień zajęć dostępny dla osób nie będących uczestnikami Kursu Cena - 250 zł. Termin zgłoszeń - do 21 października. |
| | Specjalne technologie winiarskie cz. 2 – produkcja win musujących | 2 | W. Bosak | |
| | Specjalne technologie winiarskie cz. 3 – produkcja win likierowych | 2 | R. Myśliwiec | |
| Degustacja porównawcza polskich oraz zagranicznych win słodkich, musujących i likierowych | 2 | W. Bosak | | |
| 25 październik - niedziela | Zajęcia praktyczne w piwnicy – prace przy wyrobie wina | 8 | R. Myśliwiec | Dzień zajęć wyłącznie dla uczestników rocznego Kursu |

**Terminarz zajęć Podkarpackiej Akademii Wina w Jaśle - II półrocze 2015**

| Data szkolenia: | Tematy zajęć: | Godz: | Prowadzący: | Dostępność/ /cena od osoby* |
|--|--|--------------------------|--------------------|---|
| 7 listopad – sobota | XVII zjazd | | | |
| | Wybrane zagadnienia z marketingu wina cz. 1 – specyfika rynku wina w Polsce, preferencje konsumentów, możliwe strategie cenowe | 2 | W. Bosak | Dzień zajęć dostępny dla osób nie będących uczestnikami Kursu Cena - 150 zł. Termin zgłoszeń - do 4 listopada. |
| | Wybrane zagadnienia z marketingu wina cz. 2 – pozycjonowanie produktu na rynku, budowanie marki, udział w targach, pokazach, degustacjach i konkursach winiarskich, promocja z wykorzystaniem internetu w tym mediów społecznościowych | 2 | W. Bosak | |
| Zajęcia praktyczne w winnicy – przygotowanie winnicy do spoczynku zimowego | 4 | R. Myśliwiec E. Wawro | | |
| 8 listopad - niedziela | Zajęcia praktyczne w piwnicy – prace przy wyrobie wina | 8 | R. Myśliwiec | Dzień zajęć wyłącznie dla uczestników rocznego Kursu |
| 21 listopad – sobota | XVIII zjazd | | | |
| | Możliwości dofinansowania winiarstwa z funduszy UE | 4 | R. Froń | Dzień zajęć dostępny dla osób nie będących uczestnikami Kursu Cena - 150 zł. Termin zgłoszeń - do 18 listopada. |
| | Aspekty prawne funkcjonowania gospodarstwa winiarskiego cz. 1 – obowiązujące przepisy polskie i UE dotyczące wyrobu i sprzedaży wina (III.68) | 2 | W. Bosak | |
| Aspekty prawne funkcjonowania gospodarstwa winiarskiego cz. 3 – formalności i wymagania związane ze sprzedażą wina, obciążenia podatkowe | 2 | W. Bosak | | |

**Terminarz zajęć Podkarpackiej Akademii Wina w Jaśle - II półrocze 2015**

| Data szkolenia: | Tematy zajęć: | Godz: | Prowadzący: | Dostępność/ /cena od osoby* |
|-------------------------|---|------------------|--|---|
| 22 listopad - niedziela | Zajęcia praktyczne w piwnicy – prace przy wyrobie wina | 8 | R. Myśliwiec | Dzień zajęć wyłącznie dla uczestników rocznego Kursu |
| 12 grudzień - sobota | XIX zjazd Warsztaty enoturystyczne w podjasielskich winnicach | 8 | E. Wawro | Dzień zajęć wyłącznie dla uczestników rocznego Kursu |
| 13 grudzień - niedziela | - Turystyka winiarska cz. 1 – turystyka jako dodatkowe źródło dochodu dla producenta wina, wymogi związane ze sprzedażą bezpośrednią wina w gospodarstwie winiarskim Turystyka winiarska cz. 2 – stworzenie oferty enoturystycznej Turystyka winiarska cz. 3 – przygotowanie gospodarstwa do przyjęcia odwiedzających Aspekty prawne funkcjonowania gospodarstwa winiarskiego cz. 2 – procedury administracyjne związane z rozpoczęciem komercyjnej produkcji, prowadzenie bieżącej dokumentacji związanej z produkcją wina | 2 2 2 2 | E. Wawro E. Wawro E. Wawro D. Rosół | Dzień zajęć dostępny dla osób nie będących uczestnikami Kursu Cena - 150 zł. Termin zgłoszeń - do 10 grudnia. |
| 9 styczeń 2016 - sobota | XX zjazd Praktyka sommeliarska w gospodarstwie enoturystycznym i przy promocji wina | 2 | Monika Bielka- | |



Terminarz zajęć Podkarpackiej Akademii Wina w Jaśle - II półrocze 2015

| Data szkolenia: | Tematy zajęć: | Godz: | Prowadzący: | Dostępność/ /cena od osoby* |
|----------------------------------|--|------------|---|---|
| | cz. 1 – profesjonalny serwis wina Praktyka sommelierska w gospodarstwie enoturystycznym i przy promocji wina cz. 2 – dobór win do potraw, z uwzględnieniem specyfiki polskich win i polskiej kuchni Praktyka sommelierska w gospodarstwie enoturystycznym i przy promocji wina cz. 3 i 4 – przygotowanie i prowadzenie degustacji dla publiczności | 2 4 | Vescovi Monika Bielka-Vescovi Monika Bielka-Vescovi | Dzień zajęć dostępny dla osób nie będących uczestnikami Kursu Cena - 150 zł. Termin zgłoszeń - do 10 grudnia. |
| 10 styczeń 2016 - - niedziela | Zajęcia praktyczne w piwnicy – ocena techniczna win akademickich Egzamin. Zakończenie kursu | 4 4 | Monika Bielka-Vescovi | Dzień zajęć wyłącznie dla uczestników rocznego Kursu |

*- Uczestnicy szkoleń otrzymują do każdego tematu wykładów materiały szkoleniowe oraz serwis kawowy

© Fundacja na Rzecz Rozwoju i Promocji Winiarstwa “Galicja Vitis” 2015.

Wszelkie prawa zastrzeżone. Jakiegokolwiek wykorzystanie niniejszych materiałów w celu innym, niż użytek prywatny wymaga pisemnej zgody właściciela praw autorskich, którym jest: Fundacja na Rzecz Rozwoju i Promocji Winiarstwa “Galicja Vitis”, ul. Krakowska 100A, 38-200 Jasło.