

Studium Praktycznego Winiarstwa – program zajęć pierwsze półrocze 2016

Studium Praktycznego Winiarstwa 2016 – semestr I – zjazd 01 – 30/31-01-2016				
Data:	Tematy zajęć:	Godz	Prowadzący	
30-01-2016	Uroczysta inauguracja Studium	1		Zajęcia wyłącznie dla słuchaczy Studium
	Wykład inauguracyjny	1	Ewa Wawro	
	Spotkanie organizacyjne	1		
	Ocena degustacyjna wina w praktyce winiarskiej – wprowadzenie do degustacji, terminologia, technika i warunki degustacji	2	Ewa Wawro	
	Degustacja wybranych win polskich i zagranicznych – rozpoznawanie podstawowych smaków i aromatów wina	3	Ewa Wawro	
31-01-2016	Biologia winorośli – pochodzenie, systematyka i wymagania siedliskowe winorośli	2	Wojciech Bosak	Dzień zajęć dostępny dla osób niebędących słuchaczami Studium Cena - 150 zł Termin zgłoszeń - do 26 stycznia
	Biologia winorośli – budowa i fizjologia winnego krzewu	2	Roman Myśliwiec	
	Biologia winorośli – cykl wegetacyjny i dojrzewanie winogron	2	Wojciech Bosak	
	Pomieszczenia, sprzęt i materiały do wyrobu wina	2	Roman Myśliwiec	

Studium Praktycznego Winiarstwa 2016 – semestr I – zjazd 02 – 13/14-02-2016				
Data:	Tematy zajęć:	Godz	Prowadzący	
13-02-2016	Skład oraz analiza chemiczna moszczu i wina – podstawowe substancje występujące w moszczu winogron i winie	2	dr Paweł Sroka	Zajęcia wyłącznie dla słuchaczy Studium
	Skład oraz analiza chemiczna moszczu i wina – chemia analityczna w praktyce winiarskiej i wyposażenie podręcznego laboratorium	2	dr Paweł Sroka	
	Skład oraz analiza chemiczna moszczu i wina – określanie podstawowych parametrów fizykochemicznych oraz zawartości poszczególnych substancji w moszczu i winie	4	dr Paweł Sroka	
14-02-2016	Organizacja i ekonomika nowoczesnego gospodarstwa winiarskiego – struktura niewielkiego gospodarstwa winiarskiego, organizacja pracy w cyklu rocznym, nakłady inwestycyjne, bieżące koszty produkcji, wydajność i regularność plonu w naszych realiach klimatycznych	2	Wojciech Bosak	Dzień zajęć dostępny dla osób niebędących słuchaczami Studium Cena - 150 zł Termin zgłoszeń - do 2 marca
	Organizacja i ekonomika nowoczesnego gospodarstwa winiarskiego – koszt uzyskania jednej butelki polskiego wina, dochodowość produkcji wina w przypadku dystrybucji przez pośredników i sprzedaży bezpośredniej – przykładowe kalkulacje	2	Wojciech Bosak	
	Aspekty prawne funkcjonowania gospodarstwa winiarskiego – obowiązujące przepisy polskie i UE dotyczące wyrobu i sprzedaży wina	2	Radosław Froń	
	Aspekty prawne funkcjonowania gospodarstwa winiarskiego – formalności i wymagania związane ze sprzedażą wina, obciążenia podatkowe	2	Radosław Froń	

Studium Praktycznego Winiarstwa 2016 – semestr I – zjazd 03 – 5/6-03-2016				
Data:	Tematy zajęć:	Godz	Prowadzący	
5-03-2016	Formy prowadzenia krzewów oraz ogólne zasady formowania i cięcia winorośli	6	Roman Myśliwiec	Dzień zajęć dostępny dla osób niebędących słuchaczami Studium Cena - 150 zł Termin zgłoszeń - do 2 marca
	Ochrona winnicy – uszkodzenia mrozowe winorośli, ochrona przed mrozem i przymrozkami	2	Roman Myśliwiec	
6-03-2016	Zajęcia praktyczne w winnicy – cięcie zimowe winorośli	8	Roman Myśliwiec	Zajęcia praktyczne wyłącznie dla słuchaczy Studium
Studium Praktycznego Winiarstwa 2016 – semestr I – zjazd 04 – 19/20-03-2016				
Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący	
19-03-2016	Mikrobiologia wina – podstawowe procesy biochemiczne zachodzące w winogronach, moszczu i winie oraz warunki do rozwoju różnych mikroorganizmów	2	dr hab. Paweł Satora	Dwudniowy zjazd, lub poszczególne dni dostępne dla osób niebędących słuchaczami Studium Cena za cały zjazd - 250 zł, za jeden dzień -150zł Termin zgłoszeń - do 15 marca
	Mikrobiologia wina – pożądane mikroorganizmy: drożdże i bakterie mlekowe	2	dr hab. Paweł Satora	
	Mikrobiologia wina – bakterie octowe i inne niepożądane mikroorganizmy oraz wywoływane przez nie zmiany	2	dr hab. Paweł Satora	
	Mikrobiologia wina – antyseptyczne działanie dwutlenku siarki i jego zastosowanie przy produkcji wina	2	dr hab. Paweł Satora	
20-03-2016	Żyzność gleby i odżywianie winorośli	2	dr Janusz Mazurek	
	Uprawa winnicy – pielęgnacja gleby	2	dr Janusz Mazurek	
	Uprawa winnicy – nawożenie	4	dr Janusz Mazurek	

Studium Praktycznego Winiarstwa 2016 – semestr I – zjazd 05 – 9/10-04-2016				
Data:	Tematy zajęć:	Godz	Prowadzący	
9-04-2016	Odmiany winorośli – odmiany mieszańcowe i <i>Vitis vinifera</i> , podkładki, kryteria doboru i rejonizacja odmian winorośli	2	Wojciech Bosak	Dwudniowy zjazd, lub poszczególne dni dostępne dla osób niebędących słuchaczami Studium
	Odmiany winorośli – omówienie najważniejszych odmian winorośli do uprawy w Polsce	6	Roman Myśliwiec	
10-04-2016	Zakładanie winnicy – wybór lokalizacji	2	Wojciech Bosak	Cena za cały zjazd - 250 zł, za jeden dzień -150zł Termin zgłoszeń - do 5 kwietnia
	Zakładanie winnicy – dobór materiału sadzeniowego, podstawowe wiadomości na temat szkółkarstwa winorośli	2	Roman Myśliwiec	
	Zakładanie winnicy – rozplanowanie uprawy	2	Roman	

			Myśliwiec	
	Zakładanie winnicy – przygotowanie gleby i techniki sadzenia	2	Roman Myśliwiec	

Studium Praktycznego Winiarstwa 2016 – semestr I – zjazd 06 – 23/24-04-2016				
Data:	Tematy zajęć:	Godz	Prowadzący	
23-04-2016	Zajęcia praktyczne w winnicy – sadzenie winorośli	8	Roman Myśliwiec	Zajęcia praktyczne wyłącznie dla uczestników rocznego Kursu
24-04-2016	Uprawa winnicy – cięcie i formowanie owocujących krzewów	2	Roman Myśliwiec	Dzień zajęć dostępny dla osób niebędących słuchaczami Studium Cena - 150 zł Termin zgłoszeń - do 19 kwietnia
	Uprawa winnicy – regulacja plonu oraz zabiegi poprawiające jakość owoców	1	Roman Myśliwiec	
	Mechanizacja pracy w winnicy – sprzęt do uprawy i ochrony winnicy	3	dr Janusz Mazurek	
	Mechanizacja pracy w winnicy – warunki do mechanizacji, praca na zboczach i niebezpieczeństwo erozji	2	dr Janusz Mazurek	

Studium Praktycznego Winiarstwa 2016 – semestr I – zjazd 07 – 7/8-05-2016				
Data:	Tematy zajęć::	Godz	Prowadzący	
7.05-2016	Ochrona winnicy – choroby winorośli	4	dr Janusz Mazurek	Dzień zajęć dostępny dla osób niebędących słuchaczami Studium Cena - 150 zł Termin zgłoszeń - do 19 kwietnia
	Ochrona winnicy – szkodniki winorośli	2	dr Janusz Mazurek	
	Ochrona winnicy – biologiczne metody ochrony, zabiegi uprawowe zwiększające odporność krzewów	2	dr Janusz Mazurek	
8-05-2016	Ochrona winnicy – środki ochrony roślin i techniki ich stosowania	4	dr Janusz Mazurek	
	Zajęcia praktyczne w winnicy – ochrona winorośli	4	dr Janusz Mazurek	Zajęcia praktyczne wyłącznie dla uczestników rocznego Kursu

Studium Praktycznego Winiarstwa 2016 – semestr I – zjazd 08 – 21/22.05.2016				
Data:	Tematy zajęć::	Godz.	Prowadzący	
21-05-2016	Zajęcia praktyczne w winnicy – ochrona przed przymrozkami, sezonowe prace związane z prowadzeniem winnicy	8	Roman Myśliwiec	Zajęcia praktyczne wyłącznie dla słuchaczy Studium
22-05-2016	Opieka nad młodą winnicą – pielęgnacja gleby, nawożenie, nawadnianie	2	Roman Myśliwiec	Dzień zajęć dostępny dla osób niebędących

				sluchaczy Studium
	Opieka nad młoda winnicą – cięcie i formowanie młodych krzewów	1	Roman Myśliwiec	Termin zgłoszeń - do 17 maja
	Winogrona jako surowiec winiarski – budowa i skład winnego grona, wpływ winogron na jakość i charakter wina	2	Wojciech Bosak	Cena - 150 zł
	Winogrona jako surowiec winiarski – pożądane parametry winogron, wady surowca oraz ich wpływ na przebieg procesu produkcji i jakość wina	2	Wojciech Bosak	
	Organizacja i technika zbioru winogron	1		

Studium Praktycznego Winiarstwa 2016 – semestr I – zjazd 09 – 11/12-06-2016

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:	
11-06-2016	Przerób winogron oraz wstępna obróbka miazgi/moszczu przed fermentacją cz. 1 – odszypułkowanie i zgniatanie winogron, wstępna maceracja w miazdze przed fermentacją, tłoczenie, rodzaje pras winiarskich	4	Piotr Stopczyński	Dwudniowy zjazd, lub poszczególne dni dostępne dla osób niebędących uczestnikami Kursu
	Przerób winogron oraz wstępna obróbka miazgi/moszczu przed fermentacją cz. 2 – korekta składu moszczu, klarowanie i stabilizacja moszczu	4	Piotr Stopczyński	
12-06-2016	Fermentacja alkoholowa – drożdże dzikie i selekcyjonowane, warunki pracy drożdży podczas fermentacji	2	Piotr Stopczyński	Cena za cały zjazd - 250 zł, za jeden dzień -150zł
	Fermentacja alkoholowa – przebieg fermentacji alkoholowej i kontrola tego procesu, fermentacja w miazdze winogron	2		
	Fermentacja alkoholowa – produkty uboczne fermentacji alkoholowej, zaburzenia fermentacji: przyczyny i przeciwdziałanie	4	Piotr Stopczyński	Termin zgłoszeń - do 5 czerwca

Studium Praktycznego Winiarstwa 2016 – semestr I – zjazd 10 – 25/26-06-2016

Data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:	
25/26-06-2016	Wizyta studialna w winnicy dydaktycznej Uniwersytetu Jagiellońskiego oraz w wybranym gospodarstwie enoturystycznym, wraz z degustacją i oceną miejscowych win (przewidziany nocleg i kolacja w gospodarstwie enoturystycznym). W trakcie wyjazdu przewidziany jest sprawdzian pisemny na zaliczenie I-go semestru.		Ewa Wawro	Zajęcia wyłącznie dla słuchaczy Studium