

Plan studiów na studiach podyplomowych
Enologia

I i II SEMESTR STUDIÓW:

Lp.	Nazwa modułu kształcenia	forma zajęć*	O/F**	liczba godzin kontaktowych	Liczba punktów ECTS
1.	Podstawy uprawy winorośli wraz z biologią winogron	wykłady, ćwiczenia (zajęcia terenowe), seminaria samodzielna praca	O	28	4
2.	Chemia wina	wykłady, ćwiczenia, seminaria, samodzielna praca	O	46	5
3.	Technologia produkcji wina: winifikacja	wykłady, seminarium, ćwiczenia, samodzielna praca	O	44	5
4.	Kulturowe aspekty wina	wykłady, seminarium, samodzielna praca	O	17	3
5.	Zdrowotne aspekty wina	wykłady, seminarium, samodzielna praca	O	14	3
6.	Analiza sensoryczna wraz z elementami degustacji wina	wykłady, ćwiczenia, samodzielna praca	O	30	4
7.	Typologia wina, regiony winiarskie. Regulacje prawne w produkcji i dystrybucji wina	wykłady, seminarium, samodzielna praca	O	14	3
8.	Egzamin				3

Łączna liczba godzin: 193

Łączna liczba punktów ECTS: 30

* wykład/ćwiczenia/laboratoria/konwersatorium/seminarium/inne