

Oferta wybranych zajęć z programu Praktycznego Kursu Winiarstwa 2015 dla osób nie będących uczestnikami Kursu.

Osoby nie będące uczestnikami Praktycznego Kursu Winiarstwa 2015 mogą wykupić udział w wybranych zajęciach z programu Kursu, wg zamieszczonego poniżej harmonogramu. Koszt uczestnictwa wynosi 150 zł za jeden dzień (8 godzin wykładów), lub 250 zł za dwudniowy zjazd (dotyczy zjazdów nr 2, 4, 8, 9, 11 i 12).

Zgłoszenia należy dokonać korzystając z formularza rejestracyjnego zamieszczonego na stronie akademiawina.org, podając wybrany termin, najpóźniej na tydzień przed terminem rozpoczęcia szkolenia. Opłatę za wybrany dzień lub zjazd należy przelać na konto:

Fundacja Na Rzecz Rozwoju i Promocji Winiarstwa "Galicja Vitis"
 Bank Gospodarki Żywnościowej S.A.
 64 2030 0045 1110 0000 0382 1820

I. SEMESTR				
Zjazd	Data:	Tematy zajęć:	Godz*	Prowadzący:
2.	14.02.2015	Biologia winorośli cz. 2 – budowa i fizjologia winnego krzewu	2	Roman Myśliwiec
		Biologia winorośli cz. 3 – cykl wegetacyjny i dojrzewanie winogron	2	Wojciech Bosak
		Zakładanie winnicy cz. 1 – wybór lokalizacji	2	Roman Myśliwiec
		Zakładanie winnicy cz. 2 – wpływ siedliska na jakość i charakter wina	2	Wojciech Bosak
	15.02.2015	Zakładanie winnicy cz. 3 – dobór materiału sadzeniowego, podstawowe wiadomości na temat szkółkarstwa winorośli	2	Roman Myśliwiec
		Odmiany winorośli cz. 1 – odmiany mieszańcowe i <i>V. vinifera</i> , podkłádki, kryteria doboru i rejonizacja odmian winorośli	2	Wojciech Bosak
		Odmiany winorośli cz. 2 – omówienie najważniejszych odmian winorośli do uprawy w Polsce	4	Roman Myśliwiec
3.	7.03.2015	Formy prowadzenia krzewów oraz ogólne zasady formowania i cięcia winorośli	6	Roman Myśliwiec
		Ochrona winnicy cz.5 – uszkodzenia mrozowe winorośli, ochrona przed mrozem i przymrozkami	2	Roman Myśliwiec
4.	28.03.2015	Zakładanie winnicy cz. 4 – rozplanowanie winnicy	2	Roman Myśliwiec
		Zakładanie winnicy cz. 5 – przygotowanie gleby i techniki sadzenia	2	Roman Myśliwiec
		Udział w Konkursach winiarskich jako element promocji gospodarstwa winiarskiego	2	Wojciech Bosak
		Zasady oceny degustacyjnej wina na konkursach winiarskich na przykładzie wybranych win polskich i zagranicznych	2	Ewa Wawro
	29.03.2015	Organizacja i ekonomika nowoczesnego gospodarstwa winiarskiego cz. 1 – struktura niewielkiego gospodarstwa winiarskiego, organizacja pracy w cyklu rocznym	2	Wojciech Bosak
		Organizacja i ekonomika nowoczesnego gospodarstwa winiarskiego cz. 2 – nakłady inwestycyjne, bieżące koszty	2	Wojciech Bosak

		produkcji, wydajność i regularność plonu w naszych realiach klimatycznych		
		Organizacja i ekonomika nowoczesnego gospodarstwa winiarskiego cz. 3 – koszt uzyskania jednej butelki polskiego wina, dochodowość produkcji wina w przypadku dystrybucji przez pośredników i sprzedaży bezpośredniej – przykładowe kalkulacje	2	Wojciech Bosak
		Pomieszczenia, sprzęt i materiały do wyrobu wina	2	Roman Myśliwiec
5.	12.04.2015	Żyzność gleby i odżywianie winorośli	2	dr. Janusz Mazurek
		Uprawa winnicy cz. 1 – pielęgnacja gleby	2	dr Janusz Mazurek
		Uprawa winnicy cz. 2 – nawożenie	4	dr Janusz Mazurek
6.	26.04.2015	Uprawa winnicy cz. 3 – cięcie i formowanie owocujących krzewów	2	Roman Myśliwiec
		Uprawa winnicy cz. 4 – regulacja plonu oraz zabiegi poprawiające jakość owoców	1	Roman Myśliwiec
		Mechanizacja pracy w winnicy cz. 1 – sprzęt do uprawy i ochrony winnicy	3	dr Janusz Mazurek
		Mechanizacja pracy w winnicy cz. 2 – warunki do mechanizacji, praca na zboczach i niebezpieczeństwo erozji (I.29)	2	dr Janusz Mazurek
7.	9.05.2015	Opieka nad młodą winnicą cz. 1 - pielęgnacja gleby, nawożenie, nawadnianie	2	Roman Myśliwiec
		Opieka nad młodą winnicą cz. 2 – cięcie i formowanie młodych krzewów	1	Roman Myśliwiec
		Winogrona jako surowiec winiarski cz 1 – budowa i skład winnego grona, wpływ winogron na jakość i charakter wina	2	Wojciech Bosak
		Winogrona jako surowiec winiarski cz 2 – pożądane parametry winogron, wady surowca oraz ich wpływ na przebieg procesu produkcji i jakość wina	2	Wojciech Bosak
		Organizacja i technika zbioru winogron	1	Wojciech Bosak
8.	30.05.2015	Ochrona winnicy cz. 1 – choroby winorośli	4	dr Janusz Mazurek
		Ochrona winnicy cz. 2 – szkodniki winorośli	2	dr Janusz Mazurek
		Ochrona winnicy cz. 3 – biologiczne metody ochrony, zabiegi uprawowe zwiększające odporność krzewów	2	dr Janusz Mazurek
	31.05.2015	Ochrona winnicy cz. 4 - środki ochrony roślin i techniki ich stosowania	4	dr Janusz Mazurek
		Zajęcia praktyczne w winnicy – ochrona winorośli	4	dr Janusz Mazurek
9.	13.06.2015	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
		Przerób winogron oraz wstępna obróbka miazgi/moszczu przed fermentacją cz. 2 – korekta składu moszczu, klarowanie i stabilizacja moszczu	4	Piotr Stopczyński
	14.06.2015	Fermentacja alkoholowa cz.1 – drożdże dzikie i selekcyjonowane, warunki pracy drożdży podczas fermentacji	2	Piotr Stopczyński

		Fermentacja alkoholowa cz. 2 – przebieg fermentacji alkoholowej i kontrola tego procesu, fermentacja w miazdze winogron	2	Piotr Stopczyński
		Fermentacja alkoholowa cz. 3 – produkty uboczne fermentacji alkoholowej, zaburzenia fermentacji: przyczyny i przeciwdziałanie	4	Piotr Stopczyński
II. SEMESTR				
Zjazd	data:	Tematy zajęć:	Godz.	Prowadzący:
11.	11.07.2015	Fermentacja jabłkowo-mlekowa cz. 1 – spontaniczna fermentacja jabłkowo-mlekowa i czyste kultury bakterii mlekowych, czynniki wpływające na przebieg fermentacji jabłkowo-mlekowej	2	Piotr Stopczyński
		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 z nad osadu, stabilizacja chemiczna i klarowanie, stabilizacja mikrobiologiczna	2	Piotr Stopczyński
		Pielęgnacja młodego wina po fermentacji cz. 2 – leżakowanie nad mialkim osadem drożdży, filtracja, rodzaje filtrów winiarskich, kupażowanie	2	Piotr Stopczyński
	12.07.2015	Dojrzewanie wina cz. 1 - wino i jego potencjał dojrzewania, procesy zachodzące podczas dojrzewania wina	2	Piotr Stopczyński
		Dojrzewanie wina cz. 2 – pielęgnacja wina podczas dojrzewania	2	Piotr Stopczyński
		Zastosowanie beczek przy wyrobie wina	1	Piotr Stopczyński
		Butelkowanie wina	2	Piotr Stopczyński
		Higiena i bezpieczeństwo przy wyrobie wina	1	Piotr Stopczyński
	12.	25.07.2015	Szkolenie „Stosowanie środków ochrony roślin sprzętem naziemnym” uprawniające do wykonywania zabiegów z zastosowaniem środków ochrony roślin przy użyciu opryskiwacza cz. 1	8
26.07.2015		Szkolenie „Stosowanie środków ochrony roślin sprzętem naziemnym” uprawniające do wykonywania zabiegów z zastosowaniem środków ochrony roślin przy użyciu opryskiwacza cz. 2	8	Wykładowcy PODR
15.	3.10.2015	Wady i choroby wina cz. 1 – objawy, przyczyny, zapobieganie i zwalczanie	2	Wojciech Bosak
		Wady i choroby wina cz. 2 – wady chemiczne i fizykochemiczne	2	Wojciech Bosak
		Wady i choroby wina cz. 3 – choroby/zakażenia mikrobiologiczne	2	Wojciech Bosak
		Ćwiczenia degustacyjne – rozpoznawanie wad i chorób wina	2	Wojciech Bosak
16.	24.10.2015	Specjalne technologie winiarskie cz. 1 – produkcja win słodkich z późnego zbioru, win lodowych i win z podsuszanych winogron	2	Wojciech Bosak
		Specjalne technologie winiarskie cz. 2 – produkcja win musujących	2	Wojciech Bosak

		Specjalne technologie winiarskie cz. 3 – produkcja win likierowych	2	Roman Myśliwiec
		Degustacja porównawcza polskich oraz zagranicznych win słodkich, musujących i likierowych	2	Wojciech Bosak
18.	21.11.2015	Możliwości dofinansowania winiarstwa z funduszy UE	4	Radosław Froń
		Aspekty prawne funkcjonowania gospodarstwa winiarskiego cz. 1 – obowiązujące przepisy polskie i UE dotyczące wyrobu i sprzedaży wina (III.68)	2	Wojciech Bosak
		Aspekty prawne funkcjonowania gospodarstwa winiarskiego cz. 3 – formalności i wymagania związane ze sprzedażą wina, obciążenia podatkowe	2	Radosław Froń
19.	13.12.2015	Turystyka winiarska cz. 1 – turystyka jako dodatkowe źródło dochodu dla producenta wina, wymogi związane ze sprzedażą bezpośrednią wina w gospodarstwie winiarskim	2	Ewa Wawro
		Turystyka winiarska cz. 2 – stworzenie oferty enoturystycznej	2	Ewa Wawro
		Turystyka winiarska cz. 3 – przygotowanie gospodarstwa do przyjęcia odwiedzających	2	Ewa Wawro
		Aspekty prawne funkcjonowania gospodarstwa winiarskiego cz. 2 – procedury administracyjne związane z rozpoczęciem komercyjnej produkcji, prowadzenie bieżącej dokumentacji związanej z produkcją wina	2	Dariusz Rosół
20.	9.01.2016	Praktyka sommelierska w gospodarstwie enoturystycznym i przy promocji wina cz. 1 – profesjonalny serwis wina (III.79)	2	Monika Bielka-Vescovi
		Praktyka sommelierska w gospodarstwie enoturystycznym i przy promocji wina cz. 2 – dobór win do potraw, z uwzględnieniem specyfiki polskich win i polskiej kuchni (III.80)	2	Monika Bielka-Vescovi
		Praktyka sommelierska w gospodarstwie enoturystycznym i przy promocji wina cz. 3 i 4 – przygotowanie i prowadzenie degustacji dla publiczności (III.81, III.82)	4	Monika Bielka-Vescovi

* – godziny lekcyjne (45 min.)