

KARTA ZGŁOSZENIA STUDIÓW PODYPLOMOWYCH

WYDZIAŁ NAUK ŚCISŁYCH I PRZYRODNICZYCH UNIWERSYTETU
ZIELONOGÓRSKIEGO

INSTYTUT: SPORTU, TURYSTYKI I ŻYWIENIA
KATEDRA: ŻYWIENIA CZŁOWIEKA I DIETOTERAPII

NAZWA STUDIÓW PODYPLOMOWYCH: „ENOLOGIA (Winiarstwo)”

w zakresie:- zakładania winnic
- uprawy winorośli
- technologii winiarstwa
- analizy wina
- prawa winiarskiego
- projektowania winiarni

STUDIA PODYPLOMOWE: (zaznacz X)
dodatkowa specjalność doskonalące X

PODGRUPA KIERUNKU STUDIÓW (wg załącznika) - rolnicza
KOD ISCED KIERUNKU (wg załącznika) 0811

CZAS TRWANIA: **3 semestry**

Z uwagi na specyfikę zagadnień studia podyplomowe rozpoczynają się z początkiem semestru letniego tj. luty- marzec 2026

Zajęcia prowadzone w systemie kształcenia niestacjonarnego, mają charakter obowiązkowy. Zajęcia są zaplanowane w sobotę i niedzielę podczas zjazdów dla studiów niestacjonarnych.

OPŁATA ZA SEMESTR:..... 3 500,00 zł.....

OPŁATA REKRUTACYJNA:.....85,00.....

REKRUTACJA:

Podstawą przyjęcia kandydatów na pierwszy semestr studiów podyplomowych „Enologia” jest ukończenie studiów inżynierskich lub licencjackich (I stopnia).

Limit miejsc: 30 osób

WYMAGANE DOKUMENTY:

Została uruchomiona elektroniczna rejestracja na studia podyplomowe.

link do rejestracji na studia podyplomowe: <https://webapps.uz.zgora.pl/rekrutacja/index.php?>

- odpis dyplomu ukończenia studiów inżynierskich lub licencjackich (I stopnia)
- kserokopia dowodu opłaty rekrutacyjnej 85,00 zł.

TERMIN SKŁADANIA DOKUMENTÓW: 01.06.2025 – 20.02.2026

DOKUMENTY PRZYJMUJE: Sekretariat Katedry Żywienia Człowieka i Dietoterapii
w Kalsku

Kalsk 67, 66-100 Sulechów

Tel: (068) 352 94 57 mgr Iwona Wichłacz

CHARAKTERYSTYKA STUDIÓW ORAZ SYLWETKA ABSOLWENTA:

Studia podyplomowe z zakresu „Enologii” oferują kompleksową i praktyczną wiedzę dla osób pragnących zgłębić tajniki uprawy winorośli i produkcji wina. Program studiów, trwających trzy semestry, koncentruje się przede wszystkim na aspektach praktycznych.

Zajęcia odbywają się na różnych winnicach, w tym na winnicy doświadczalnej Lubuskiego Ośrodka Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych. Dzięki temu słuchacze mają okazję poznać różnorodne metody i techniki pielęgnacji winnic w rzeczywistych warunkach. W Lubuskim Ośrodku Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych studenci korzystają również z zaawansowanej infrastruktury laboratoryjnej i technologicznej, co umożliwi im zapoznanie się z nowoczesnymi metodami analizy surowców i produktów, a także z technologiami wykorzystywanymi na liniach produkcyjnych w winiarstwie.

Absolwent studiów podyplomowych „Enologia” ma przekrojową wiedzę i umiejętności w zakresie: uprawy i pielęgnacji winorośli, procesów technologicznych i urządzeń wykorzystywanych podczas winifikacji, najnowszych technik analizy fizykochemicznej i sensorycznej wina oraz moszczu, specyfiki wytwarzania i pielęgnacji szerokiego asortymentu win czerwonych, białych, różowych, musujących i specjalnych, prawa i ekonomii w aspekcie produkcji win i uprawy winorośli.

- do kogo adresowane:

Studia skierowane są do absolwentów szkół wyższych pierwszego i drugiego stopnia zainteresowanych pracą w winnicach i winiarniach, a także dla osób pragnących założyć i prowadzić własną działalność w tej branży. Studia skierowane są zarówno do osób młodych, które dopiero rozpoczynają swoją ścieżkę zawodową, jak i do osób z doświadczeniem, chcących poszerzyć lub uzupełnić swoją wiedzę i kompetencje. Program ten to doskonała okazja, by zdobyć praktyczne umiejętności, które znajdują zastosowanie w branży winiarskiej, a także w innych obszarach związanych z produkcją i pielęgnacją winnic.

- kwalifikacje po ukończeniu studiów:

Merytoryczne i formalne przygotowanie do założenia własnej winnicy i winiarni a także nabycie wiedzy i umiejętności eksperckich z zakresu enologii.

INFORMACJE DODATKOWE: Kadre stanowią wykwalifikowani wykładowcy Uniwersytetu Zielonogórskiego oraz innych polskich uczelni, a także eksperci środowiska zewnętrznego (sommelierzy, winiarze, prawnicy).

KIEROWNIK STUDIÓW: dr Bogna Latacz

e-mail: inza@wzs.uz.zgora.pl

tel. 68 352 94 57