

Plan studiów stacjonarnych drugiego stopnia obowiązujący od roku akademickiego 2021/2022

Wydział Biotechnologii i Ogrodnictwa

Kierunek: Winogrodnictwo i Enologia

Uchwała Senatu z dnia 26 czerwca 2021 r.

Studia kończą się nadaniem tytułu magistra

Lp	Nazwa przedmiotu	Σ godzin	wykłady	Σ ćw. + sem.	Seminarium	ćwiczenia				Liczba godzin w semestrze						Forma zał.	ECTS w semestrze			ECTS
						aud.	lab.	ter.	inne	1		2		3			1	2	3	
										w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
A. Przedmioty kształcenia ogólnego		78	39	39	0	9	0	0	30	30	30	0	0	9	9		4	0	1	5
1	Język obcy	30	0	30					30		30					Z	2			2
2	Podstawy biznesu	30	30	0						30						Z	2			2
3	Kultura studencka-historia i współczesność / Regionalizm dziedzictwa kulturowego Polski i Europy	18	9	9		9								9	9	Z			1	1
B. Przedmioty podstawowe		60	30	30	0	15	15	0	0	15	15	0	0	15	15	0	2	0	2	4
1	Statystyka i doświadczalnictwo	30	15	15			15			15	15					E	2			2
2	Sztuka pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych	30	15	15		15								15	15	Z			2	2
C. Przedmioty kierunkowe		570	210	360	0	0	185	150	10	60	105	75	165	75	90		13	19	12	44
1	Analityka laboratoryjna w enologii	30	15	15			15			15	15					E	2			2
2	Chemia wina I	30	15	15			15			15	15					E	2			2
3	Mikrobiologia winiarska	30	15	15			15			15	15					E	3			3
4	Praktikum I (technologia uprawy winorośli - winnica)	45		45				45			15		30			Z	1	2		3
5	Praktikum II (enologiczne - winiarnia)	45		45			30	15			30		15			Z	2	1		3
6	Winogrodnictwo	75	30	45				45		15	15	15	30			E	3	3		6
7	Chemia wina II	30	15	15			15					15	15			E		2		2
8	Choroby i szkodniki winorośli	45	15	30			15	15				15	15		15	E		3	1	4
9	Komunikacja w branży winiarskiej	30	15	15								15	15			Z		3		3
10	Winifikacja	30	15	15			15					15	15			E		3		3
11	Wyjazd studyjny	30		30				30					30			Z		2		2
12	Interakcje leków z etanolem	30	15	15			15							15	15	E			2	2
13	Neuroenologia	30	15	15			10		5					15	15	E			2	2
14	Praktyka somelierska i ocena degustacyjna wina	30	15	15			15							15	15	E			3	3
15	Substancje aktywne w produktach naturalnych	30	15	15			15							15	15	E			2	2
16	Zdrowotne aspekty wina	30	15	15			10		5					15	15	Z			2	2
Razem (A+B+C)		708	279	429	0	24	200	150	40	105	150	75	165	99	114		19	19	15	53
D. Przedmioty kierunkowe do wyboru (4 x 30 godz.)		120	60	60			60			15	15	45	45			Z	3	9		12
E. Seminarium 1 (winogrodnictwo) / Seminarium 2 (enologia)		60	0	60	60						30		30			Z	2	2		4
G. Praktyka dyplomowa (winogrodnictwo/enologia)																Z	6			6
F. Seminarium dyplomowe		60	0	60	60									60		Z			6	6
H. Praca magisterska (winogrodnictwo/enologia)																Z			7	7
I. Egzamin dyplomowy magisterski																E			2	2
Razem		948	339	609	120	24	260	150	40	120	195	120	240	99	174		30	30	30	90