

Rezultat Pracy Intelektualnej O1

Wykaz strategicznych kompetencji umiejętności oraz wiedzy niezbędnej w pracy enologa i w enoturystyce.



Lider Projektu: X-Event Sp. z o.o.; Zbijów Mały 8; 26-503 Mirów, www.wszystkoowinie.pl



Erasmus+

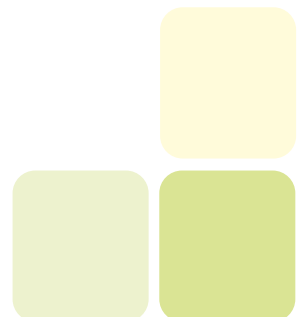
Xevent

Nazwa projektodawcy: X-Event Sp. z o.o.
Tytuł projektu: „Wykorzystanie nowoczesnych technologii do wspierania branży enologicznej w Europie”
Numer umowy: 2016-1-PL01-KA202-026716

Materiał współfinansowany w ramach Programu Unii Europejskiej Erasmus+

Publikacja została zrealizowana przy wsparciu finansowym Komisji Europejskiej. Publikacja odzwierciedla jedynie stanowisko jej autorów i Komisja Europejska oraz Narodowa Agencja Programu Erasmus+ nie ponoszą odpowiedzialności za jej zawartość merytoryczną.

PUBLIKACJA BEZPŁATNA



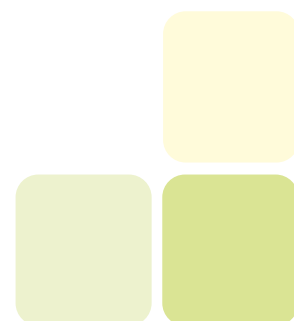
I. Wprowadzenie

Opis kompetencji zawodowych wykonano na podstawie: analizy źródeł (akty prawne, klasyfikacje krajowe, międzynarodowe) oraz głównie wyników badań analitycznych i wywiadów w branży winiarskiej.

Wykaz zawiera: Zadania zawodowe (lista), wykaz kompetencji zawodowych wraz z opisem i uzupełnieniem o podział na wiedzę i umiejętności.

Ponieważ w polskich przepisach nie ma jeszcze zdefiniowanego zawodu „winiarz”, „winogrodnik” zakresy zostały określone na podstawie wiedzy i doświadczenia ekspertów tworzących opracowanie oraz w odniesieniu do dostępnych materiałów źródłowych polskich i zagranicznych.

Każdy uczestnik, który ukończy cały cykl w ramach projektu otrzyma certyfikat z łączną liczbą godzin i zakresem tematycznym jaki ukończył. Będzie mógł także mógł ubiegać się o certyfikaty takie jak: WSET poziom 1 i 2, dyplom studiów podyplomowych Uniwersytetu Jagiellońskiego, dyplom studiów podyplomowych Uniwersytetu Rolniczego oraz Mendel University a w Brnie a także Podkarpackiej Szkoły Wina.



II. Zakres zagadnień podstawowych i dodatkowych, których znajomość jest niezbędna w pracy w winnicy i winiarni:

L.p.	Zadanie zawodowe	Wykaz kompetencji zawodowych	Wiedza	Umiejętności
1.	Planowanie i zakładanie plantacji winorośli	<ul style="list-style-type: none"> - identyfikuje najlepsze lokalizacje dla plantacji; - identyfikuje zalety i zagrożenia klimatyczne dla uprawy; - identyfikuje zagrożenia odglebowe dla uprawy; - inicjuje badania i analizy w toku przygotowania terenu do uprawy; 	<ul style="list-style-type: none"> - opisuje czynniki lokalizacyjne zakładania winnic; - opisuje znaczenie właściwego wyboru siedliska pod względem uprawowym; - opisuje znaczenie właściwego wyboru siedliska pod względem marketingowym i enoturystycznym; - ocenia wpływ człowieka na wybór stanowiska i dobór roślin; - definiuje, wyjaśnia i ocenia czynniki wpływające na prawidłowy rozwój winorośli i jakość winogron; - definiuje, wyjaśnia i ocenia właściwości fizykochemiczne gleby z punktu widzenia wymagań uprawy winorośli; - charakteryzuje najważniejsze odmiany uprawowe ich podział i zastosowanie; - opisuje cel wykonania i definiuje właściwości dokumentacji projektowo-kosztorysowej; - zna normy jakościowe dla materiału szkółkarskiego; - zna metody wykonywania nasadzeń w winnicy; 	<ul style="list-style-type: none"> - ocenia możliwości nasadzeń odpowiedniego szczepu winorośli na wybranym terenie; - ocenia wpływ warunków klimatyczno-glebowych na zdrowotność krzewów; - ocenia wpływ warunków klimatyczno-glebowych na jakość owoców; - potrafi przygotować projekt plantacji; - potrafi przygotować dokumentację prac na winnicy oraz ich kosztorys i terminarz; - potrafi dokonać doboru odmian do nasadzeń zgodnie z wytycznymi UE; - dobiera formy prowadzenia krzewów; - pobiera próbki do analizy gleby; - umie zinterpretować i zastosować/uzupełnić odpowiednie dawki mikro i makro elementów w glebie;
2.	Uprawa i nawożenie winorośli.	<ul style="list-style-type: none"> - wybiera rodzaj uprawy i zabiegów dla danej lokalizacji i parceli; - wybiera rodzaj i zakres 	<ul style="list-style-type: none"> - definiuje i wyjaśnia na czym polega uprawa prawidłowa winorośli; - definiuje i wyjaśnia specyfikę uprawy krzewów w winnicy; 	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi zaplanować, zaprojektować i wykonać cykl podstawowych zabiegów uprawowych i pielęgnacyjnych na winnicy; - potrafi zaplanować podstawowe

L.p.	Zadanie zawodowe	Wykaz kompetencji zawodowych	Wiedza	Umiejętności
		nawożenia dla danej lokalizacji i parceli; - inicjuje badania stanu gleby; - planuje zabiegi uprawowe i nawożenie w cyklu rocznym i wieloletnim;	<ul style="list-style-type: none"> - zna zagadnienia erozji gleby; - definiuje i opisuje formy nawożenia oraz przedstawia zasady stosowania nawozów; - opisuje zależności/interakcje między nawozami, nawozami i glebą oraz nawozami i roślinami; - zna maszyny, którymi można wykonać nawożenie tradycyjne i precyzyjne; - zna maszyny, którymi można wykonać uprawę roli i zabiegi pielęgnacyjne w obrębie winnicy; - analizuje poszczególne elementy wpływające na jakość wina w tym owoce, jakość gleby etc.; - wie jakie badania i analizy zlecić w laboratorium; - zna konsekwencje niewłaściwego nawożenia w odniesieniu do procesu dojrzewania i starzenia wina; - ma wiedzę z zakresu teoretycznych podstaw i idei rolnictwa precyzyjnego, systemu informacji geograficznej, globalnego systemu pozycjonowania; - posiada wiedzę dotyczącą rozwiązań technicznych i inżynierskich stosowanych w rolnictwie precyzyjnym; 	sposoby/metody ochrony gleby; <ul style="list-style-type: none"> - ocenia możliwość zastosowania oraz umie dobrać sprzęt mechaniczny do określonych zabiegów uprawowych; - umie dobrać sprzęt mechaniczny do określonych zabiegów pielęgnacyjnych; - umie wybrać właściwe rodzaje nawozów; - dokonuje pomiarów pH gleby metodami polowymi i laboratoryjnymi; - rozróżnia uszkodzenia, choroby od braku lub nadmiaru nawozów i środków ochrony na podstawie wyglądu rośliny; - rozpoznaje podstawowe braki mikro i makro elementów na podstawie liści, szypulek i innych elementów rośliny; - umie zastosować metody nawożenia specjalistycznego, w tym dolistnego i kropelkowego; - wykorzystuje wiedzę na temat stosowania nawozów zielonych w tym wsiewek śródrzędowych i międzyrzędowych; - potrafi zmierzyć powierzchnie działek za pomocą urządzenia GPS; - potrafi obsługiwać wybrane programy komputerowe stosowane w zarządzaniu gospodarstwem rolnym; - wykonuje opracowanie map zasobności gleb i proponuje odpowiednie nawożenie i zabiegi agrotechniczne;

L.p.	Zadanie zawodowe	Wykaz kompetencji zawodowych	Wiedza	Umiejętności
3.	Pielęgnacja winnicy.	<ul style="list-style-type: none"> - umie pielęgnować części nadziemne i podziemne winnych krzewów; 	<ul style="list-style-type: none"> - definiuje właściwości gleb i ich wpływ na rozwój i plonowanie winorośli; - definiuje zabiegi uprawowe; - opisuje cel stosowania nawadniania; - opisuje cel stosowania osłon przeciw gradowych, przeciw ptakom oraz systemów przeciwpromykowych; - opisuje cel stosowania ściółkowania oraz nawożenia; - definiuje, wyjaśnia i ocenia fazy wegetacji; - definiuje, wyjaśnia i ocenia terminy cięcia, zalety i wady formowania krzewów winorośli; - rozpoznaje i klasyfikuje sposoby formowania krzewów winorośli; - opisuje cel stosowania maszyn, narzędzi i urządzeń; - zna metody zastosowania odpadów w tym wykorzystanie jako opał, rękodzieło etc. 	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznaje podstawowe sposoby pielęgnacji gleby; - określa podstawowe właściwości formowania krzewów; - rozpoznaje i umie wykonać określone rodzaje cięcia; - umie ocenić uszkodzenia mrozowe na krzewach i dostosowuje sposób cięcia; - stosuje wiedzę w zakresie cięcia odpowiedniego dla danej odmiany winorośli; - stosuje wiedzę w zakresie cięcia i sposób prowadzenia winorośli w odniesieniu do lokalizacji i warunków klimatycznych winnicy; - stosuje zasady cięcia młodej winnicy, umie wyprowadzić odpowiednią formę prowadzenia krzewu; - stosuje zasady cięcia winnicy wieloletniej i cięć odnawiających;
4.	Ochrona winnicy.	<ul style="list-style-type: none"> - umie dobrać metody ochrony winorośli przed chorobami; - umie dobrać metody ochrony winorośli przed szkodnikami; - umie dobrać metody ochrony winorośli przed zagrożeniami atmosferycznymi i innymi uszkodzeniami; - umie ocenić uszkodzenia 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnia procesy warunkujące zdrowotność winorośli; - rozpoznaje i klasyfikuje choroby winorośli; - rozpoznaje i klasyfikuje szkodniki winorośli; - rozpoznaje i klasyfikuje pozostałe uszkodzenia winorośli; - zna sposoby stosowania chemicznych środków ochrony roślin; - zna zasady BHP w ochronie winorośli; - zna maszyny, urządzenia, instalacje którymi można wykonać zabiegi ochronne winnicy; 	<ul style="list-style-type: none"> - odróżnia występujące organizmy szkodliwe; - opisuje metody i sposoby działania, reaguje na zmiany zachodzące w roślinach; - umie dobrać sprzęt mechaniczny, urządzenia instalacje do określonych zabiegów ochronnych; - umie obliczyć i dobrać odpowiednie dawki środków i substancji ochronnych; - umie zastosować nawożenie potasem i azotem - analizuje poziom nawodnienia i podejmuje decyzje związane z nawadnianiem

L.p.	Zadanie zawodowe	Wykaz kompetencji zawodowych	Wiedza	Umiejętności
		przymrozkowe i minimalizować ich skutki;	<ul style="list-style-type: none"> - zna systemy ostrzegania przeciw przymrozkowego - zna aktywne i pasywne systemy zabezpieczeń przeciwprzymrozkowych - zna prawne zasady stosowania poszczególnych systemów przeciwprzymrozkowych (zraszacze) - zna nowoczesne systemy zapobiegania szkodom przymrozkowym 	<ul style="list-style-type: none"> - stosuje metodę „koczykowania” dla młodych nasadzeń w praktyce - stosuje metodę „oborywania” dla starszych nasadzeń w praktyce - umie zastosować narzędzia do obkopywania - analizuje pogodę i umie podjąć decyzję co do momentu cięcia - prawidłowo ocenia moment odkrywania mrozowego roślin z użyciem odpowiednich narzędzi i bez uszkodzania pędów/pni
5.	Winobranie/ zbiór owoców	<ul style="list-style-type: none"> - umie ocenić dojrzałości fizyczną gron - umie dobrać proces winifikacji do zebranego surowca 	<ul style="list-style-type: none"> - zna parametry dojrzałości owoców - zna technologię zbiorów ręcznych i mechanicznych - zna wagę logistyki, kolejność i tempo zbiorów - zna wagę odpowiedniej temperatury i zabezpieczeń oksydacyjnych podczas zbiorów 	<ul style="list-style-type: none"> - stosuje metody i techniki zbioru owoców; - umie określić termin zbioru; - zależnie od sytuacji umie zastosować właściwe metody i techniki zbioru; - umie zorganizować logistykę zbiorów ręcznych i maszynowych; - umie stosować zasady BHP obowiązujące podczas zbioru i transportu owoców; - potrafi zabezpieczyć owoce podczas zbioru i transportu (przed utlenianiem, wzrostem temperatury); - ocenia jakość i przydatność produktu/ surowca do procesu technologicznego i jakościowego produktu końcowego;
6.	Planowanie, projektowanie i zakładanie winiarni	<ul style="list-style-type: none"> - ma świadomość planowania ekonomicznego inwestycji; - ma świadomość 	<ul style="list-style-type: none"> - zna zakres opracowania projektu technologicznego dokumentacji projektowej - zna podstawowe zasady technologiczne obowiązujące przy projektowaniu; - zna zasady i warunki działania oraz eksploatacji 	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi czytać ze zrozumieniem i analizować dokumentację techniczną i projektową; - potrafi dokonać wyboru optymalnej technologii produkcji; - potrafi dobrać podstawowe urządzenia

L.p.	Zadanie zawodowe	Wykaz kompetencji zawodowych	Wiedza	Umiejętności
		<p>znaczenia społecznej, zawodowej</p> <p>i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności;</p> <p>- wykazuje odpowiedzialność za higienę i bezpieczeństwo pracy oraz produkcji;</p> <p>- ma świadomość postępu i zmian następujących w nauce o technologii żywności i żywieniu człowieka oraz potrzeby uczenia się;</p>	<p>maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wina;</p> <p>- zna zasady i warunki działania oraz eksploatacji maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie surowców i odpadów winiarskich;</p> <p>- Zna zasady organizacji procesu technologicznego, z uwzględnieniem doboru urządzeń i ich optymalnym rozmieszczeniem;</p> <p>- zna podstawy organizacji procesu produkcyjnego;</p> <p>- zna podstawy kontroli i optymalizacji procesu produkcyjnego;</p>	<p>technologiczne zgodnie z obowiązującymi zasadami produkcji i przepisami;</p> <p>- potrafi wykonać i przedstawić bilans masowy procesu (dobór kadzi i zbiorników);</p> <p>- potrafi opracować i przedstawić przestrzenną koncepcję procesu produkcyjnego w postaci projektu (rysunku, schematu blokowego) oraz wyjaśnić przedstawioną koncepcję;</p> <p>- potrafi opracować i wdrożyć koncepcję kontroli procesu produkcyjnego;</p> <p>- dostosowuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomicznymi;</p> <p>- ocenia dobór maszyn i urządzeń ze względu na ergonomię stanowiska pracy;</p> <p>- potrafi nawiązywać kontakt zawodowy ze specjalistami innych dziedzin technicznych w celu rozwiązywania problemów na pograniczu techniki i technologii spożywczej/przetwórczej;</p>
7.	Przerób winogron	<p>- dobiera odpowiednie formy przerobu i procesy technologiczne w odniesieniu do jakości surowca i oczekiwanego produktu końcowego</p>	<p>- ma aktualną wiedzę z zakresu technologii przetwórstwa surowców winiarskich oraz charakteryzuje i klasyfikuje produkty tych technologii;</p> <p>- zna wpływ procesu tłoczenia na jakość i styl wina</p> <p>- zna operacje jednostkowe stosowane w procesach przetwarzania i przechowywania surowców i produktów winiarskich;</p> <p>- wykazuje znajomość przemian fizyko-chemicznych i biochemicznych zachodzących podczas przetwarzania, utrwalania i przechowywania w surowcach i produktach</p>	<p>- dokonuje pomiarów oraz interpretuje i optymalizuje parametry fizyko-chemiczne w procesach technologicznych;</p> <p>- umie dobrać technikę tłoczenia w zależności od jakości i przeznaczenia surowca;</p> <p>- potrafi rozdzielić frakcje podczas tłoczenia;</p> <p>- potrafi dobrać odpowiednią prasę do zastosowanej technologii i ilości surowca (ciąg technologiczny);</p> <p>- potrafi zastosować środki ochrony przed utlenianiem podczas procesu tłoczenia;</p> <p>- umie przeprowadzić proces sedymentacji i</p>

L.p.	Zadanie zawodowe	Wykaz kompetencji zawodowych	Wiedza	Umiejętności
			winiarskich	szaptalizacji;
8.	Maceracja i fermentacja	- wybiera odpowiednie rodzaje maceracji i fermentacji w odniesieniu do jakości surowca i oczekiwanego produktu końcowego	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje właściwości i skład chemiczny surowców oraz produktów fermentacji - charakteryzuje właściwości i rolę dodatków stosowanych podczas fermentacji - zna specyfikę wytwarzania i - opisuje procesy biochemiczne zachodzące w procesie maceracji i fermentacji - wymienia surowce i bioreagenty stosowane w procesie fermentacji - zna operacje technologiczne i urządzenia stosowane na poszczególnych etapach produkcji - klasyfikuje i charakteryzuje produkty wytworzone w procesach fermentacyjnych 	<ul style="list-style-type: none"> - umie zastosować odpowiednią technikę maceracji do zaplanowanego stylu wina - zna i umie zastosować techniki zabezpieczenia miążgi przed utlenieniem - potrafi przeprowadzić macerację wspomaganą środkami biologicznymi i chemicznymi - potrafi dobrać odpowiedni sprzęt do zamierzonego sposobu maceracji - potrafi dobrać czas maceracji do jakości surowca i do zamierzonego stylu wina - potrafi dobrać techniki utrzymywania pożądanej temperatury podczas przebiegu maceracji - analizuje zjawiska fizyko-chemiczne i biologiczne zachodzące w procesach wytwarzania i przechowywania wina - potrafi dobrać i zastosować drożdże i odżywki do danego surowca i zamierzonego stylu wina - potrafi dobrać i stosować dodatkowe środki uszlachetniające podczas fermentacji - zna techniki kontroli i utrzymania temperatury podczas fermentacji - umie dobrać i zastosować odpowiednią technologię do założonego stylu wina - zna zagrożeniami w czasie prowadzenia fermentacji i umie określić przebieg i etapy procesu fermentacji - zna metody postępowania w trakcie wadliwego przebiegu fermentacji

L.p.	Zadanie zawodowe	Wykaz kompetencji zawodowych	Wiedza	Umiejętności
				- potrafi przeprowadzić FJM i zna sposoby jej kontroli
9.	Analiza moszczu i wina	<ul style="list-style-type: none"> - ma świadomość zagrożeń związanych z pracą z odczynnikami chemicznymi; - posiada umiejętność pracy w zespole przy przygotowywaniu i wykonywaniu oznaczeń chemicznych; 	<ul style="list-style-type: none"> - ma ogólną wiedzę z chemii stosowaną do żywności; - zna podstawowe techniki analizy wina i moszczu (sensoryczne, fizykochemicznej, mikrobiologicznej, zaawansowanej instrumentalnej) - zna podstawowy sprzęt laboratoryjny i jego przeznaczenie; - uzasadnia dobór szczepu drożdży winiarskich, o określonym metabolizmie, do produkcji wina o zaplanowanych cechach sensorycznych 	<ul style="list-style-type: none"> - posługuje się podstawowym sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną przy produkcji i analizie surowców i produktów winiarskich - wykonuje podstawowe analizy laboratoryjne; - posługuje się podstawowymi technikami laboratoryjnymi; - wykonuje obliczenia chemiczne i formułuje zalecenia; - stosuje w praktyce techniki chemiczne i instrumentalne do analizy fizykochemicznej wina; - wykazuje istotne właściwości wybranych związków chemicznych obecnych w winie - planuje i realizuje eksperyment naukowy, wykazując różnice w metabolizmie różnych ras drożdży winiarskich; - analizuje i interpretuje uzyskane wyniki oraz wyciąga z nich praktyczne wnioski - potrafi przeprowadzić sensoryczną, fizykochemiczną i mikrobiologiczną analizę surowców i produktów fermentowanych oraz ich klasyfikację;
10.	Promocja i marketing w winnicy	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy; - potrafi uczestniczyć w budowaniu strategii i rozwoju grup 	<ul style="list-style-type: none"> - ma wiedzę o znaczeniu wizerunku winnicy/firmy; - ma wiedzę o znaczeniu wizualizacji marketingowej; - zna ogólne trendy i zasady funkcjonowania rynku winiarskiego w Polsce i na świecie; 	<ul style="list-style-type: none"> - wykorzystuje podstawowe technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania, przetwarzania informacji; - posiada umiejętność przygotowania prac pisemnych i wystąpień ustnych

L.p.	Zadanie zawodowe	Wykaz kompetencji zawodowych	Wiedza	Umiejętności
		producenckich; - pracuje indywidualnie i zespołowo; - jest świadomy odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania	- definiuje pojęcia: marketingu, rynku, analizy SWOT, narzędzi marketingowych i pokrewnych - wyjaśnia procesy zachodzące na rynku oraz wpływ różnych form komunikacji marketingowej na klienta - przytacza akty prawne regulujące wyrób i obrót produktami winiarskimi	
11.	Obsługa klientów i enoturystyka	- potrafi wykorzystać wiedzę teoretyczną w działaniach praktycznych; - stosuje zasady etyki zawodu w zakresie świadczenia usług enoturystycznych i rekreacyjnych; - okazuje szacunek wobec klienta, grup społecznych oraz troskę o ich dobro; - ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za doradztwo żywieniowe i zagrożenia alkoholowych;	- zna podstawy prawne działalności enoturystycznej, festiwalowej i eventowej; - zna wymogi techniczne, sanitarne stawiane gospodarstwu enoturystycznym; - zna strukturę organizacyjną podmiotów funkcjonujących w branży turystycznej; - zna uwarunkowania techniczne, przyrodnicze i prawne związane z budową i rozbudową infrastruktury enoturystycznej; - zna i rozumie powiązania ekologii, ochrony środowiska z enoturystyką i rekreacją, zna zasady ochrony środowiska w turystyce alternatywnej (enoturystyce);	- umie ocenić atrakcyjność siedliska, regionu i przygotować ofertę enoturystyczną; - potrafi wykorzystać specyfikę kulturową regionu do tworzenia produktu enoturystycznego; - potrafi nawiązać kontakt z klientem w celu sprzedaży usług enoturystycznych i rekreacyjnych; - potrafi wykonywać czynności związane z obsługą enoturystyczną; - potrafi dobrać metody działania i przygotowywać osoby z różnych grup społecznych do racjonalnego spędzania czasu wolnego w tym z niepełnosprawnościami;
12.	Zadania Sommelierskie.	- sporządzanie i aktualizowanie karty win lokalu; - selekcjonowanie, zamawianie i	- zna podstawowe fakty, pojęcia i zależności dotyczące doradzania i obsługiwanego gościa lokalu; - gatunki i rodzaje wina;	- umie wykonywać niezbyt proste zadania dotyczące serwowania wina i innych napojów zgodnie ze standardami oraz indywidualnymi oczekiwaniami gościa, według określonej instrukcji w częściowo zmiennych warunkach;

L.p.	Zadanie zawodowe	Wykaz kompetencji zawodowych	Wiedza	Umiejętności
		<p>przechowywanie wina;</p> <ul style="list-style-type: none"> - przekazywanie gościom lokalu oraz pozostałym pracownikom restauracji wiedzy na temat wina i jego walorów smakowych - doradzanie gościom lokalu w wyborze wina; - serwowanie wina i innych napojów zgodnie ze standardami oraz indywidualnymi oczekiwaniami gościa; - ponosi odpowiedzialność za obsługę gości, przygotowywanie produktów zgodnie ze standardami i indywidualnymi oczekiwaniami gościa; - pracuje w dużym stopniu samodzielnie i podejmuje współpracę w zorganizowanych warunkach pracy w lokalu, - ocenia wpływ swoich działań realizowanych w ramach współpracy zespołowej w lokalu i ponosi odpowiedzialność za ich skutki; 	<ul style="list-style-type: none"> - metody produkcji wina; - kartę win lokalu; - menu lokalu; - zasady dobierania win do potraw; - zasady savoir vivre; - historię i ciekawostki związane z winem; - uwarunkowania uprawy winorośli; - sposoby dojrzewania win i ich wpływ na walory smakowe; - sposoby serwowania wina; - akcesoria niezbędne do serwowania wina; - język obcy; - podstawy technik sprzedaży; - zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska i systemu HACCP w zakresie obsługi klienta; 	<ul style="list-style-type: none"> - monitorować proces przechowywania wina; - monitorować stany magazynowe; - dokonywać oceny jakości produktu; - dobierać wina do potraw; - serwować wina, napoje alkoholowe, wody gastronomiczne i cygara według standardów obowiązujących w lokalu; - dobierać sposób serwowania do charakteru wina; - dobierać sposób serwowania wina, napojów alkoholowych i wód gastronomicznych do oczekiwań gościa; - wykonywać serwis wina spokojnego; - wykonywać serwis wina musującego; - posługiwać się techniką dekantacji; - obsługiwać i konserwować urządzenia służące do wykonywania serwisu wina; - obsługiwać i konserwować urządzenia służące do serwowania pozostałych alkoholi i wód gastronomicznych; - stosować zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska i systemu HACCP w zakresie obsługi klienta i wykonywania serwisu wina; - wypełniać dokumentację systemu HACCP;

L.p.	Zadanie zawodowe	Wykaz kompetencji zawodowych	Wiedza	Umiejętności
13.	Zagadnienia prawne i ekonomiczne	<ul style="list-style-type: none"> - weryfikuje przedstawiane propozycje i przedstawia własną opinię - dostosowuje się do wymogów prawnych i rynkowych; - identyfikuje zagrożenia i szanse; - konstruuje i wdraża racjonalne propozycje rozwiązań; 	<ul style="list-style-type: none"> - ma podstawową wiedzę prawną, społeczną i kulturową w zakresie funkcjonowania winnic i winiarni w Polsce; - zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego; - ma wiedzę prawną i ekonomiczną odnośnie produkcji wina i uprawy winorośli; - opisuje główne wskaźniki ekonomiczne i je rozróżnia; - wyjaśnia procesy decyzyjne w produkcji i gospodarce posługując się kryteriami ekonomicznymi - opisuje główne krajowe i unijne regulacji prawne w zakresie BHP na stanowiskach pracy w winnicy i winiarni; - definiuje pojęcie wyrobu winiarskiego - definiuje oraz wyjaśnia zasady wykonywania działalności gospodarczej w zakresie wyrobu i rozlewu wyrobów winiarskich 	<ul style="list-style-type: none"> - prawidłowo posługuje się wybranymi normami i regulacjami prawnymi; - wprowadza racjonalne rozwiązania posługując się kryteriami ekonomicznymi; - reaguje na sygnały informacyjne płynące z rynku; - identyfikuje zagrożenia i szanse płynące z rynku, decyzji rządowych, administracyjnych i innych instytucji; - rozpoznaje zagrożenia na stanowisku pracy i rozpoznaje czynniki szkodliwe; - identyfikuje prawa i obowiązki producenta wyrobów winiarskich
14.	Uprawy ekologiczne i permakulturowe	<ul style="list-style-type: none"> - zna zasady permakulturowe - umie zaprojektować siedlisko w zgodzie z zasadami permakultury 	<ul style="list-style-type: none"> - zna zasady przestawiania gospodarstwa winiarskiego na metody ekologiczne oraz systemu kontroli w gospodarstwie ekologicznym - charakteryzuje zasady funkcjonowania naturalnych, półnaturalnych oraz sztucznych układów ekologicznych; - zna sposoby stosowania niechemicznych środków ochrony roślin; - zna zasady współistnienia różnych gatunków 	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi zaplanować produkcję w gospodarstwie ekologicznym; - potrafi przygotować niezbędne dokumenty związane z prowadzeniem gospodarstwa ekologicznego; - potrafi oznakować, promować produkty ekologiczne na rynku żywności; - umie stosować biologiczne środki (pochodzenia mineralnego i roślinnego)

L.p.	Zadanie zawodowe	Wykaz kompetencji zawodowych	Wiedza	Umiejętności
			<p>roślin i zwierząt (w tym szkodników);</p> <ul style="list-style-type: none"> - zna różnicę pomiędzy uprawą mono i permakulturową - zna ekologiczne nawozy i sposoby zabezpieczania winorośli - zna biologiczne środki (pochodzenia mineralnego i roślinnego) ochrony roślin; - zna metody wykorzystywania i kompostowania masy zielonej z winnicy - definiuje antropogeniczne zagrożenia środowiska, zna metody i przykłady działań, które mogą poprawić stan środowiska - ma świadomość ryzyka oraz potrafi ocenić skutki prowadzonej działalności w aspekcie kształtowania środowiska przyrodniczego; 	<p>ochrony roślin;</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozpoznaje szkodniki i zna ich naturalnych wrogów - rozpoznaje rośliny „znacznikowe” i wykorzystuje ich znaczenie w występowaniu na danym obszarze - umie wykorzystać roślin okrywowe, wspomagających uprawę winorośli - umie przeanalizować zagrożenie biologiczne w winnicy - zna i umie je wprowadzić na winnicę naturalnych wrogów szkodników (dobroczynek gruszowy)

VI. Dodatkowe informacje

Obecnie (stan na koniec 2018 roku) żadna uczelnia w Polsce nie ma prawa do wydawania dyplomu enologa. Aby w Polsce można było po studiach otrzymać tytuł enologa należałoby zorganizować studia z minimum 800 h teorii i przynajmniej 7-9 miesiącami praktyki – w tym min. 1 miesiąc w laboratorium enologicznym. Każdy student musiałby zakończyć kierunek obroną pracy dyplomowej. Natomiast coraz więcej pojawia się kursów, szkoleń i studiów podyplomowych w branży enologicznej, gdzie można uzyskać dyplomy i certyfikaty.

Krajowe i międzynarodowe programy edukacyjne wraz z liczbą godzin zajęć:

1. **Studium Praktycznego Winiarstwa**, Podkarpacka Akademia Wina w Jaśle – 220 godzin zajęć teoretycznych oraz 100 godzin zajęć praktycznych.
2. **Uprawa winorośli i winiarstwo** - Wydział Kształtowania Środowiska i Rolnictwa Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie – 2535 godzin (w tym wykłady 1270 godzin, ćwiczenia audytoryjne 635 godzin, ćwiczenia laboratoryjne, terenowe i seminaria 630 godzin)
3. **Enologia** - Studium Kształcenia Podyplomowego Wydziału Farmacji Uniwersytetu Jagiellońskiego w Krakowie - 193 godziny
4. **Technologia Winiarska i Miodosytnicza**, Wydział Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie – 190 godzin
5. **Enologia (Winiarstwo)**, Podyplomowe studia Enologia Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Sulechowie – 191 godzin
6. **Wiedza o winie**, Collegium Civitas – 172 godziny