

Rezultat Pracy Intelektualnej O9

Kurs szkoleniowy opracowany w oparciu o Bazę Wiedzy.



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



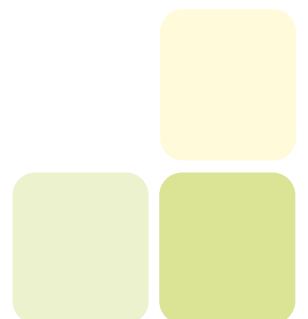
Erasmus+

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

Kurs szkoleniowy składa się z dwóch elementów. Skryptu szkoleniowego opracowanego na podstawie materiałów zgromadzonych w Bazie Wiedzy oraz kursu pilotażowego, uwzględniającego wszystkie aspekty, które osoba pracująca w winnicy i winiarni powinna wiedzieć. Kurs powstał w oparciu o materiały i doświadczenia trenerów oraz uczestników pilotażu.

II. Skrypt szkoleniowy

Skrypt został podzielony na 3 części, zgodnie z materiałami znajdującymi się w Bazie Wiedzy (pliki: Baza Wiedzy Winorośl, Winnica, Winifikacja)

III. Kurs pilotażowy

Kurs pilotażowy składa się z 5 oddzielnych szkoleń, które razem tworzą spójną całość i obejmują wiedzę z zakresu uprawy winorośli oraz procesu produkcji wina. Liczba godzin szkoleniowych wynosi łącznie 5 dni po 8 godzin szkoleń, tj. łącznie 40 godzin szkoleniowych (każde szkolenie, łącznie 200 godzin), z czego minimum 50% to szkolenia praktyczne w miejscu pracy.

Szkolenie pierwsze – temat przewodni: Winorośl

1. Moduł I: metody i techniki zbioru owoców.
 - uczestnik zna metody i techniki zbioru owoców;
 - uczestnik umie określić termin zbioru;
 - uczestnik zależnie od sytuacji umie zastosować właściwe metody i techniki zbioru;
 - uczestnik umie zorganizować logistykę zbiorów ręcznych i maszynowych;
 - uczestnik umie stosować zasady BHP obowiązujące podczas zbioru i transportu owoców;



- uczestnik potrafi zabezpieczyć owoce podczas zbioru i transportu (przed utlenianiem, wzrostem temperatury);

2. Moduł II: ocena i selekcja gron.

- uczestnik umie zbadać parametry owoców (pH, kwasowość, cukier);
- uczestnik umie ocenić poziom dojrzałości gron;
- uczestnik zna techniki selekcji gron i jagód;
- uczestnik potrafi zdecydować czy grona wymagają selekcji i na którym etapie zbioru ta selekcja ma się odbywać;
 - uczestnik potrafi ocenić i zakwalifikować poszczególne partie owoców do określonej metody przerobu i produktu końcowego;
 - uczestnik potrafi zabezpieczyć owoce podczas procesu przerobu oceny i selekcji;

3. Moduł III: dobór wielkości zbiorników do fermentacji i maceracji wina.

- uczestnik umie prawidłowo do zastosowanej technologii przetwarzania dobrać kadzie i zbiorniki;
- uczestnik zna wady i zalety poszczególnych typów zbiorników oraz wpływ materiałów z których są wykonane zbiorniki (szkło, stal, tworzywa sztuczne, drewno) na produkt końcowy i przebieg procesu;
- uczestnik ma wiedzę w zakresie chłodzenia zbiorników fermentacyjnych i wpływu temperatury na proces i jakość produktu;
- uczestnik umie zaplanować wielkość zbiorników do wielkości i metod produkcji;

4. Moduł IV: odszypułkowanie owoców.

- uczestnik potrafi prawidłowo ocenić dojrzałość szypulek;
- uczestnik zna i obsługuje urządzenia do odszypułkowania;
- uczestnik zna wpływ dodania/pozostawienia szypulek w procesie maceracji na jakość produktu;
- uczestnik umie zabezpieczyć grona podczas odszypułkowania (przed utlenianiem, wzrostem temperatury);

5. Moduł V: Maceracja.

- uczestnik umie zastosować odpowiednią technikę maceracji do zaplanowanego stylu wina;
- uczestnik zna i umie zastosować techniki zabezpieczenia miazgi przed utlenieniem (środki, zbiorniki);
 - uczestnik potrafi przeprowadzić macerację wspomaganą środkami biologicznymi i chemicznymi;
 - uczestnik potrafi dobrać odpowiedni sprzęt do zamierzonego sposobu maceracji;
 - uczestnik potrafi dobrać czas maceracji do jakości surowca i do zamierzonego stylu wina;
 - uczestnik potrafi dobrać techniki utrzymywania pożądanego temperatury podczas przebiegu maceracji;



6. Moduł VI: Fermentacja.

- uczestnik potrafi dobrać i zastosować drożdże i odżywkę do danego surowca i zamierzonego stylu wina;

- uczestnik potrafi dobrać i stosować dodatkowe środki uszlachetniające podczas fermentacji;
- uczestnik zna techniki kontroli i utrzymania temperatury podczas fermentacji;
- uczestnik umie dobrać i zastosować odpowiednią technologię do założonego stylu wina;
- uczestnik jest zaznajomiony z zagrożeniami w czasie prowadzenia fermentacji;
- uczestnik umie określić przebieg i etapy procesu fermentacji;
- uczestnik zna metody postępowania w czasie wadliwego przebiegu fermentacji;
- uczestnik potrafi przeprowadzić FJM i zna sposoby jej kontroli;

7. Moduł VII: Tłoczenie.

- uczestnik zna wpływ procesu tłoczenia na jakość i styl wina;

- uczestnik umie dobrać technikę tłoczenia w zależności od jakości i przeznaczenia surowca;

- uczestnik potrafi rozdzielić frakcję podczas tłoczenia;

- uczestnik potrafi dobrać odpowiednią prasę do zastosowanej technologii i ilości surowca (ciąg technologiczny);

- uczestnik zna i potrafi zastosować środki ochrony przed utlenianiem podczas procesu tłoczenia;

8. Moduł VIII: Sprzęt stosowany w winiarni; jego wady i zalety.

- uczestnik potrafi zaplanować budżet na wyposażenie winiarni;

- uczestnik potrafi dobrać odpowiedni sprzęt do każdego etapu winifikacji;

- uczestnik zna wpływ wad i zalet zastosowanych materiałów w urządzeniach używanych w winiarni (drewno, stal, szkło, tworzywa sztuczne);

- uczestnik potrafi dobrać odpowiedni sprzęt pod względem zaawansowania technologicznego;

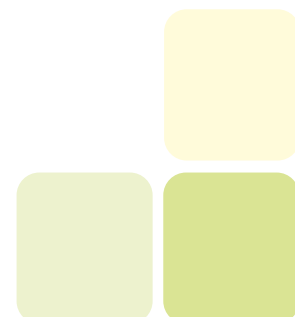
9. Moduł IX: Prasy - ich wady i zalety.

- uczestnik zna rodzaje pras i potrafi wymienić i scharakteryzować zalety i wady poszczególnych typów pras;

- uczestnik zna zasady przeprowadzenia procesu prasowania (zaplanować cykle prasowania etc.);
- uczestnik umie oddzielić poszczególne frakcje podczas prasowania;
- uczestnik zna podstawy zasad BHP przy prasowaniu;

10. Moduł X: Wytłaczanie moszczu z owoców i działania za pomocą enzymów.

- uczestnik zna substancje wpływające na proces maceracji i uzysk soku z maceracji;



- uczestnik umie zabezpieczyć produkt przed utlenianiem;
- uczestnik umie dla poszczególnych frakcji moszczu zaplanować proces przetwarzania;
- uczestnik zna enzymy i ich wpływ na pozyskiwanie soku;
- uczestnik zna czynniki i dodatki wpływające na sedymentację moszczu;
- uczestnik zna wpływ procesu i dodatków na potencjał aromatyczny wina;

11. Moduł XI: Ekologiczna gospodarka odpadami (wytłoki z prasy, łoży, woda z mycia zbiorników, osady etc.).

- uczestnik zna dodatkowe zastosowania odpadów w gospodarstwie;
- uczestnik umie wykorzystać min. wytłoki z pras, łoży etc.;
- uczestnik zna zasady prawne i wymogi odnośnie utylizacji odpadów;
- uczestnik zna przepisy prawne dotyczące przetwarzania odpadów;

12. Moduł XII: Przygotowanie, dezynfekcja winiarni i sprzętu.

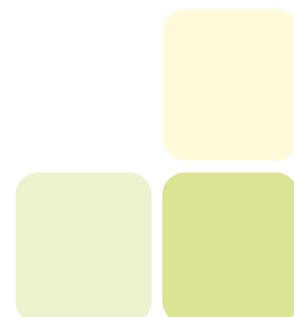
- uczestnik umie stosować odpowiednie środki do dezynfekcji;
- uczestnik zna środki chemiczne dozwolone w winiarstwie i umie je dawkować;
- uczestnik zna i umie obsługiwać urządzenia i maszyny do czyszczenia i dezynfekcji;
- uczestnik zna przepisy odnośnie stosowania środków czyszczących i dezynfekujących;;
- uczestnik zna biologiczne i alternatywne środki i metody dezynfekcji i czyszczenie winiarni i jej wyposażenia;
- uczestnik umie dobrać sposoby aplikacji środków do sprzętu i pomieszczeń;
- uczestnik zna zasady BHP obchodzenia się ze środkami dezynfekcyjnymi i czyszczącymi;

13. Moduł XIII: Obróbka młodego wina.

- uczestnik potrafi zaplanować proces obróbki młodego wina;
- uczestnik potrafi przeprowadzić stabilizację wina;
- uczestnik potrafi przeprowadzić korektę młodego wina;
- uczestnik potrafi wykonać pomiary podstawowych parametrów;

14. Moduł XIV: Zabiegi/czynniki/parametry wpływające na styl i charakter wina.

- uczestnik potrafi przeprowadzić battonage;
- uczestnik potrafi dobrać temperaturę przerobu do stylu wina;
- uczestnik potrafi dobrać drożdże do stylu wina, przeprowadzić odkwaszenie, szaptalizację;
- uczestnik potrafi zaplanować przeprowadzić dojrzewanie w beczce;
- uczestnik zna przepisy i normy jak stosować środki i zabiegi w czasie winifikacji;
- uczestnik stosuje wiedzę na temat starzenia i korekty wina (chipsy, klepki);
- uczestnik potrafi przeprowadzić kupaż;
- uczestnik analizuje zapotrzebowanie i oczekiwania konsumentów na danym rynku;



Szkolenie drugie – temat przewodni: Winnica

1. Moduł I: przygotowanie i zabezpieczenie zimowe winnicy

- uczestnik umie zastosować nawożenie potasem i azotem
- uczestnik analizuje poziom nawodnienia i podejmuje decyzje związane z nawadnianiem
- uczestnik stosuje metodę „kopczykowania” dla młodych nasadzeń w praktyce
- uczestnik stosuje metodę „oborywania” dla starszych nasadzeń w praktyce
- uczestnik umie zastosować narzędzia do obkopywania
- uczestnik analizuje pogodę i umie podjąć decyzję co do momentu cięcia
- uczestnik umie ocenić uszkodzenia mrozowe na krzewach i dostosowuje sposób cięcia
- uczestnik ocenia moment odkrywania mrozowego roślin z użyciem odpowiednich narzędzi i bez uszkodzania pędów/pni

2. Moduł II: żyzność gleby, nawożenie/odżywanie winorośli

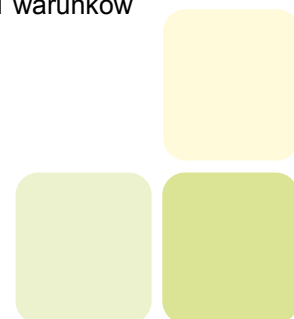
- uczestnik zna zasady pobierania próbek do analizy gleby
- uczestnik umie zinterpretować i zastosować/uzupełnić odpowiednie dawki mikro i makro elementów w glebie
- uczestnik rozpoznaje podstawowe braki mikro i makro elementów na podstawie liści, szypulek i innych elementów rośliny
- uczestnik stosuje metody nawożenia specjalistycznego, w tym dolistnego i kropelkowego
- uczestnik stosuje wiedzę na temat stosowania nawozów zielonych w tym wsiewek wśródrzędowych i międzrzędziowych

3. Moduł III: wpływ nawożenia na jakość wina

- uczestnik analizuje poszczególne elementy wpływające na jakość wina w tym owoce, jakość gleby etc.
- uczestnik rozróżnia choroby od braku lub nadmiaru nawozów na podstawie wyglądu rośliny
- uczestnik stosuje w odpowiednim czasie nawozy w czasie owocowania/ zbiorów
- uczestnik wie jakie badania i analizy zlecić w laboratorium
- uczestnik zna konsekwencje niewłaściwego nawożenia w odniesieniu do procesu dojrzewania i starzenia wina

4. Moduł IV: organizacja i planowanie cięcia winorośli

- uczestnik stosuje cięcie odpowiednie dla danej odmiany winorośli
- uczestnik stosuje cięcie i sposób prowadzenia winorośli w odniesieniu do lokalizacji i warunków klimatycznych winnicy



- uczestnik stosuje cięcie młodej winnicy, umie wyprowadzić odpowiednią formę prowadzenia krzewu

- uczestnik stosuje zasady cięcia winnicy wieloletniej
- uczestnik zna metody zastosowania odpadów w tym wykorzystanie jako opał, rękodzieło etc.
- uczestnik definiuje, wyjaśnia i ocenia fazy wegetacji;
- uczestnik definiuje, wyjaśnia i ocenia terminy cięcia oraz zabiegów agrotechnicznych
- uczestnik definiuje, wyjaśnia i ocenia terminy zabiegów ochronnych;
- uczestnik umie ocenić dojrzałość gron i określić i zaplanować termin zbioru;

5. Moduł V: cięcie odnawiające

- uczestnik wykonuje cięcia odnawiające
- uczestnik przeprowadza ciecie po uszkodzeniach mrozowych i gradowych
- uczestnik stosuje cięcie bez czopów ograniczających kanały którymi krążą soki
- uczestnik zmienia formę prowadzenia krzewu w zależności od potrzeb

6. Moduł VI: cięcie i obciążenie krzewu a jakość wina

- uczestnik zna wpływ obciążenia krzewu na jakość wina
- uczestnik zna wpływ obciążenia krzewu na jego zdrowotność drewnienie i odporność na choroby
- uczestnik zna wymagania poszczególnych szczepów odnośnie krótkiego czy długiego cięcia
- uczestnik dostosowuje ciecie i obciążenie krzewu do charakteru wina jakie chce osiągnąć
- uczestnik umie zdecydować o „zielonym zbiorze” i go przeprowadzić

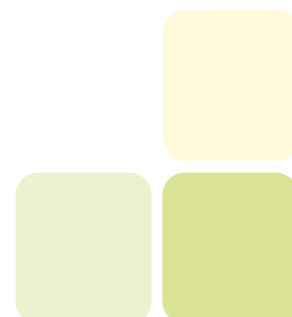
7. Moduł VII: umiejętności doboru sprzętu i jego obsługi do wielkości gospodarstwa

- uczestnik zna najpotrzebniejsze maszyny i urządzenia i umie je obsługiwać
- uczestnik umie prawidłowo zestawić maszyny pod względem mocy i wydajności z odpowiednim ciągnikiem

- uczestnik wie do czego służą poszczególne urządzenia
- uczestnik zna zasady pracy urządzeń w różnym terenie w tym na zboczach

8. Moduł VIII: zabezpieczenia przeciwprzymrozkowe, zraszacze

- uczestnik zna systemy ostrzegania przeciw przymrozkowego
- uczestnik zna aktywne i pasywne systemy zabezpieczeń przeciwprzymrozkowych
- uczestnik zna prawne zasady stosowania poszczególnych systemów przeciwprzymrozkowych (zraszacze)
- uczestnik zna nowoczesne systemy zapobiegania szkodom przymrozkowym



Szkolenie trzecie – temat przewodni: Winnica i permakultura

1. Moduł I: informacje na temat mikro i makro elementów w glebie oraz sposobów na równoważenie minerałów glebowych wraz z wprowadzeniem odpowiednich roślin kumulujących w glebie pożądane składniki

- Uczestnik zna sposoby pobierania próbek gleby i fragmentów roślin do analizy
- Uczestnik umie zinterpretować wyniki analizy oraz zaplanować i wdrożyć zalecenia nawozowe
- Uczestnik zna technologię uzupełniania mikro i makro elementów nawozami mineralnymi i zielonymi/ekologicznymi
- Uczestnik zna zagrożenia wynikające przenawożenia winnicy i umie im przeciwdziałać
- Uczestnik analizuje wpływ zabiegów agrotechnicznych na zdrowotność siedliska
- Uczestnik rozpoznaje „rośliny wskaźnikowe”.
- Uczestnik zna wpływ roślin okrywowych, wspomagających uprawę winorośli

2. Moduł II: informacje na temat obniżania podatności chorobowej i występowania szkodników oraz sposobów radzenia sobie z nimi w sposób ekologiczny i naturalny, stosując tzw. naturalne, zielone opryski oraz bioróżnorodność

- uczestnik umie przeanalizować zagrożenie biologiczne na winnicy
- uczestnik zna zabiegi agrotechniczne wpływające na poprawę kondycji krzewów
- uczestnik zna biologiczne środki (pochodzenia mineralnego i roślinnego) ochrony roślin i umie je zastosować
- uczestnik zna i umie wprowadzić na winnicę naturalnych wrogów szkodników;
- uczestnik zna i stosuje metody wykorzystywania i kompostowania masy zielonej z winnicy

3. Moduł III: sposoby na zwiększanie mrozoodporności i kumulacji ciepła dzięki zastosowaniu odpowiednich zabiegów naturalnych (np: ściółkowanie, zbiorniki wodne , wykorzystanie ukształtowania terenu)

- uczestnik umie wykorzystać naturalne ukształtowanie terenu ;
- uczestnik zna i umie zastosować naturalne systemy kumulacji ciepła;
- uczestnik zna wady i zalety przyspieszania i opóźniania początku wegetacji;
- uczestnik zna i umie zastosować odpowiednie metody wpływu na początek wegetacji;
- uczestnik zna i umie zastosować systemy zapobiegające wychładzaniu winnicy (zadrzewienia, ogrodzenia) ich wady, zalety (przewietrzanie winnicy);



4. Moduł IV: ograniczenie plonowania (w tym sposoby na samoograniczenie plonowania przez winorośl)

- uczestnik zna sposoby i techniki wpływające na ograniczenie plonowania winorośli;
- uczestnik umie zastosować naturalną konkurencję między roślinami;
- uczestnik zna i stosuje techniki cięcia zmniejszające plonowanie
- uczestnik zna i stosuje zasady redukcji kwiatostanów
- uczestnik zna i stosuje biologiczne opryski (wywar z dębu i orzecha);

5. Moduł V: metody/sposoby na zmniejszenia użycia nawozów sztucznych

- umie przeanalizować i przełożyć zalecenia nawozowe na wysiewy roślin okrywkowych i naturalne metody uzupełniania niedoborów;

- uczestnik zna i stosuje naturalne nawozy biologiczne i mineralne (wapno, obornik);
- uczestnik na zależności między składnikami i zasady ich absorpcji, prawidłowe proporcje;
- uczestnik zna zabiegi podnoszące efektywność i ograniczające ulatnianie związków z nawozów mineralnych (przyoranie obornika);

- uczestnik zna i umie zastosować efektywne, precyzyjne i bez strat aplikowanie nawozów mineralnych;

- uczestnik zna dolistne metody aplikacji nawozów;

6. Moduł VI: metody/sposoby zmniejszenie użycia chemicznych środków ochrony roślin

- uczestnik zna i umie stosować alternatywne metody ochrony winorośli
- uczestnik zna i umie stosować biologiczne środki ochrony roślin
- zna i umie zastosować nowoczesne opryskiwacze (dyfuzory eżektorowe)
- umie zastosować wiedzę na temat obliczania ilości oprysku/ cieczy roboczej do powierzchni i masy zielonek i sprzętu jakim dysponuje.

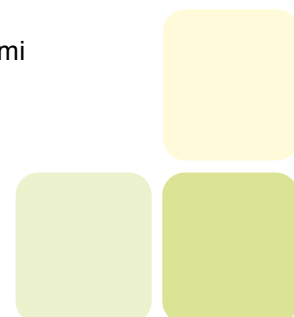
- zna i umie zastosować naturalne techniki podnoszenie odporności chorobowej roślin

- umie rozpoznać wymagania swojego siedliska i umie je efektywnie wykorzystać/przełożyć na sposób ochrony

- umie zabezpieczyć winnicę przed sulkami szkodników i warunków pogodowych
- siatki leśne przeciwko zwierzętom zamiast środków chemicznych repelenty, pastuchy elektryczne
- zna wymogi prawne odnośnie dopuszczenia i stosowania środków ochrony roślin
- umie stosować zasady BHP

7. Moduł VII: ekologiczna gospodarka odpadami (wytloki z prasy, łoży, woda z mycia zbiorników, osady etc.)

- uczestnik zna przepisy prawne odnośnie utylizacji i sposobów postępowania z odpadami
- uczestnik zna sposoby biodegradacji odpadów



- uczestnik zna alternatywne metody wykorzystania odpadów
- uczestnik zna zasady i metody składowania i przechowywania odpadów

8. Moduł VIII: omówienie zasad zalet i różnic turystyki, enoturystyki i permaturystyki

- uczestnik zna i umie wykorzystać wpływ enoturystyki na atrakcyjność regionu;
- uczestnik umie niwelować wady enoturystyki związane z wiekiem uczestników i konsumpcją alkoholu
- uczestnik umie organizować czas niepełnoletnim uczestnikom enoturystyki;
- uczestnik robi przetwory, warsztaty kulinarne, kosmetyczne etc. związane z winem i winoroślą;
- uczestnik zna systemy kontroli gospodarstw ekologicznych
- uczestnik zna wymagania prawne dotyczące gospodarstw eno i eko turystycznych

9. Moduł IX: rozplanowanie winnicy, techniki sadzenia zgodnie z zasadami permakultury

- uczestnik umie wybrać najkorzystniejszy układ rzędów w zależności od siedliska
- uczestnik umie ergonomicznie rozplanować
- uczestnik zna zasady współistnienia różnych gatunków roślin i zwierząt (w tym szkodników)
- uczestnik rozpoznaje szkodniki i zna ich naturalnych wrogów
- uczestnik rozpoznaje rośliny „znacznikowe” i wie jakie jest ich znaczenie w występowaniu na danym obszarze
- uczestnik zna różnicę pomiędzy uprawą mono i permakulturową
- uczestnik zna ekologiczne nawozy i sposoby zabezpieczania winorośli

10. Moduł X: projektowanie całego siedliska i zasady współfunkcjonowania roślin

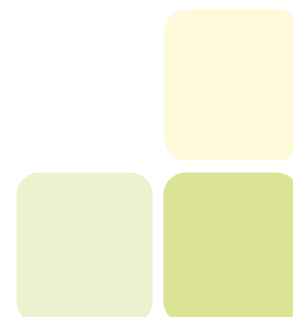
- uczestnik zna i charakteryzuje zasady funkcjonowania naturalnych, półnaturalnych oraz sztucznych układów ekologicznych
- uczestnik rozpoznaje rośliny znacznikowe i wykorzystuje ich funkcje w ekosystemie, w tym do zaprojektowania siedliska
- uczestnik ma świadomość ryzyka oraz potrafi ocenić skutki prowadzonej działalności w aspekcie kształtowania środowiska przyrodniczego czy naturalnego

11. Moduł XI: retencja - gospodarka wodna, zatrzymywanie wody oraz nawadnianie winnicy zgodne z ideą permakultury

- uczestnik zna aspekty prawne nawadniania winnicy
- uczestnik zna i umie zastosować metody kumulacji wody na winnicy
- uczestnik zna i umie zastosować metody odwadniania

12. Moduł XII: enoturystyka i enomarketing

- uczestnik zna aspekty prawne promocji wina



- uczestnik zna i umie zastosować zasady wizualizacji graficznej i obsługuje podstawowe narzędzia komunikacji z klientem

- uczestnik umie zaprezentować wino klientowi
- uczestnik umie zaprezentować winnicę, historię etc.
- uczestnik zna podstawowe zasady dotyczące projektowania etykiet (w tym aspekty prawne)
- uczestnik zna podstawowe zasady obsługi enoturysty

Szkolenie czwarte – temat przewodni: Winifikacja

1. Moduł I: pielęgnacja wiosenna i letnia owocującej winnicy

- uczestnik wymienia i umie przeprowadzić niezbędne zabiegi agrotechniczne, ciecicia i ochronne owocującej winnicy;

- uczestnik zna zasady i umie przeprowadzić redukcję/ selekcję latorośli;
- uczestnik zna zasady i umie przeprowadzić redukcję/ selekcję kwiatostanów;
- uczestnik umie zdecydować o „zielonym zbiorze” i go przeprowadzić;
- uczestnik zna zasady i umie przeprowadzić cięcie pędów przedwczesnych (syleptyczne, pasierby);
- uczestnik zna zasady i umie przeprowadzić usuwanie liści w końcowym okresie dojrzewania;

2. Moduł II: zabiegi agrotechniczne:

- uczestnik rozpoznaje podstawowe sposoby pielęgnacji gleby;

- uczestnik zna zagadnienia erozji gleby;

- uczestnik opisuje zależności/interakcje między nawozami i glebą oraz nawozami i roślinami;

- uczestnik zna maszyny, którymi można wykonać uprawę roli i zabiegi pielęgnacyjne w obrębie winnicy;

- uczestnik ma wiedzę z zakresu teoretycznych podstaw i idei rolnictwa precyzyjnego, systemu informacji geograficznej, globalnego systemu pozycjonowania;

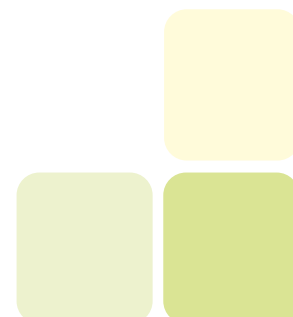
- uczestnik posiada wiedzę dotyczącą rozwiązań technicznych i inżynierskich stosowanych w rolnictwie precyzyjnym;

- uczestnik potrafi zmierzyć powierzchnie działek za pomocą urządzenia GPS;

- uczestnik potrafi obsługiwać wybrane programy komputerowe stosowane w zarządzaniu gospodarstwem rolnym;

- uczestnik wykonuje opracowanie map zasobności gleb i proponuje odpowiednie zabiegi agrotechniczne;

3. Moduł III: jakość wina i kryteria jego oceny



- uczestnik zna wpływ zabiegów uprawowych na jakość wina;
- uczestnik zna wpływ nawożenia i zabiegów ochronnych na jakość wina;
- uczestnik zna wpływ i umie zaplanować logistykę podczas zbiorów i przetwarzania winogron pod względem minimalizacji negatywnego wpływu na jakość wina;
- uczestnik zna wpływ zabiegów maceracji, procesu fermentacji na jakość wina i umie nimi kierować;
- uczestnik zna i umie zastosować zabiegi poprawiające jakość wina;
- uczestnik zna i umie stosować substancje poprawiające jakość wina;
- uczestnik zna metody i techniki starzenia wina poprawiające jego jakość;
- uczestnik zna kryteria oceny jakościowej wina;
- uczestnik umie przeprowadzić ocenę jakościową wina;

4. Moduł V: filtrowanie wina, rodzaje filtrów winiarskich

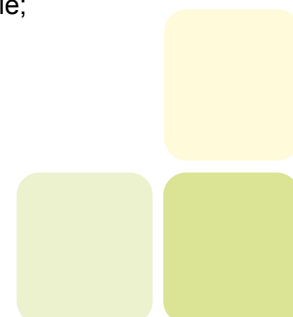
- uczestnik zna zasady i powody filtrowania wina;
- uczestnik zna rodzaje filtrów stosowanych w winiarstwie (świecowe, płytowe, na bazie ziemi okrzemkowej, membranowe, prasy filtracyjne);
- uczestnik zna zasady doboru filtrów do poszczególnych rodzajów filtracji i zabiegi wykonywane przed filtrowaniem (min. klarowanie);

5. Moduł VI: kupażowanie wina

- uczestnik zna i stosuje przepisy odnośnie kupażowania i przygotowywania partii wina;
- uczestnik zna zasady i wymogi prawne odnośnie kupażowania win specjalnych;
- uczestnik zna zasady i wymogi prawne odnośnie produkcji kupażowania win wzmacnianych;
- uczestnik zna i umie ocenić wpływ kupażowania na jakość wina;
- uczestnik umie dobrać wina do kupażu;

6. Moduł VII: butelkowanie i konfekcjonowanie, dobór rodzajów butelek/ dobór odpowiednich rodzajów zamykania.

- uczestnik zna procedury i zabiegi wykonywane przed butelkowaniem (w tym stabilizację i klarowanie);
- uczestnik zna wymogi prawne odnośnie procesu butelkowania;
- uczestnik potrafi przygotować partię wina do butelkowania;
- uczestnik rozpoznaje i umie dobrać odpowiedni rodzaj butelek do wina;
- uczestnik zna trendy rynkowe i oczekiwania klientów odnośnie butelek i sposobu ich zamykania;
- uczestnik zna i umie rozpoznać chorobę korkową wina;
- uczestnik zna wady i zalety poszczególnych metod zamknięć stosowanych w winiarstwie;
- uczestnik zna, umie rozpoznać i dobrać odpowiedni rodzaj korka do wina;
- uczestnik zna technologie butelkowania win musujących;



7. Moduł VIII: rodzaje sprzętu do butelkowania i etykietowania butelek

- uczestnik zna procedury i zabiegi wykonywane podczas butelkowania;
- uczestnik zna sprzęt i urządzenia ręczne, półautomatyczne i automatyczne do butelkowania i etykietowania;
- uczestnik umie zaplanować logistykę procesu butelkowania i etykietowania;
- uczestnik umie zdefiniować i zestawić ciąg technologiczny procesu butelkowania i etykietowania;

8. Moduł IX: sposoby dawkowania produktów siarkowych do wina

- uczestnik zna zasady formy występowanie SO₂ w winie (cząsteczkowy SO₂, anion wodorosiarczynowy HSO₃⁻, anion siarczynowy SO₃²⁻);
- uczestnik zna zalecenia odnośnie poziomu wolnego i cząsteczkowego SO₂ w winie;
- uczestnik zna dawkowanie SO₂ oraz czynniki wpływające na jego skuteczność;
- uczestnik zna i umie obliczyć poziom wolnego SO₂, w zależności od pH wina;
- uczestnik zna zasady dodawania SO₂ przed butelkowaniem;

9. Moduł X: stabilizacja białkowa wina

- uczestnik zna zasady przeprowadzania stabilizacji fizykochemicznej;
- uczestnik zna zasady przeprowadzania stabilizacji mikrobiologicznej;
- uczestnik zna i definiuje substancje koloidalną (zawiesinę składająca się z bakterii, zarodników drożdży, białek, spolimeryzowanych garbników i antocyjanów, etc.) oraz zna jej wpływ na stabilność wina;
- użytkownik zna i definiuje pojęcia związane ze zmętnieniem białkowym i umie mu zapobiegać;

10. Moduł XII: klarowanie wina

- uczestnik zna i stosuje wiedzę odnośnie potrzeby i metod klarowania wina;
- uczestnik zna czynniki wpływające na samoczynne klarowanie wina (tj. temperatura, stopień zasiarkowania, skład chemiczny wina etc.);
- uczestnik zna techniki wpływające na klarowanie i jego przyspieszenie;
- uczestnik zna środki wspomagające i przyspieszające klarowanie (min. bentonit, żelatyna, tanina, żel krzemionkowy, białko jaja kurzego, karuk);

11. Moduł XIII: kartony, skrzynki, formy pakowania i transportowania wina

- uczestnik zna i umie wykorzystać marketingowe walory opakowania produktu;
- uczestnik zna zalety i wady spójnej i jednolitej wizualizacji produktów;
- uczestnik zna preferencje konsumentów odnośnie opakowania wina;
- uczestnik zna znaczenie i umie stosować opakowania jednostkowe, ozdobne, specjalistyczne;
- uczestnik zna zalecenia odnośnie transportu wina i niezbędnej dokumentacji;



- uczestnik zna sprzęt i urządzenia ręczne, półautomatyczne i automatyczne do pakowania wina;

12. Moduł XIV: produkcja win musujących

- uczestnik zna zasady doboru, określenia terminu zbioru winogron z przeznaczeniem na wina musujące;
- uczestnik zna zasady produkcji i przygotowania win bazowych (oraz ich kupażowanie) do produkcji win musujących;
- uczestnik zna i umie stosować specjalistyczne techniki niezbędne podczas produkcji win musujących (min. wtórna fermentacja, remuage, dégorgement);

13. Moduł XV: teriorr

- uczestnik ma świadomość wpływu teriorr na wino;
- uczestnik zna wpływ warunków geologicznych podłoża, gleby, ukształtowania terenu na unikalny charakter wina;
- uczestnik rozumie wpływ teriorr/gleby na poprawę jakości wina, regularny plon oraz zmniejszenie ryzyka i kosztów związanych z uprawą winorośli;
- uczestnik zna i umie wykorzystać marketingowo zalety teriorr;
- uczestnik opisuje czynniki lokalizacyjne zakładania winnic;
- uczestnik identyfikuje najlepsze lokalizacje dla plantacji;
- uczestnik opisuje właściwości wybranej lokalizacji pod względem uprawowym;
- uczestnik identyfikuje zalety i zagrożenia klimatyczne lokalizacji dla uprawy;
- uczestnik identyfikuje zagrożenia odglebowe wybranej lokalizacji dla uprawy;

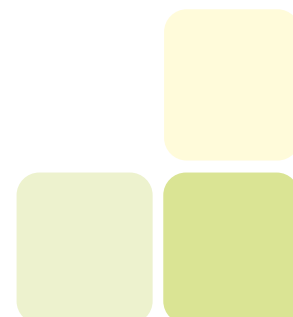
Szkolenie piąte – temat przewodni: Winnica i enoturystyka

1. Moduł I: zakładanie i współpraca w ramach grup producenckich

- uczestnik wymienia zalety przynależności do grupy producenckiej
- uczestnik zna formy zrzeszania się formalne i nieformalne
- uczestnik zna platformy do współpracy on-line

2. Moduł II: jak można się wspierać w promocji i sprzedaży swoich produktów na świecie nie konkurując ze sobą i zachowując indywidualność

- uczestnik umie przygotować ofertę regionalną wspólnie z przedsiębiorcami z jego regionu
- uczestnik wie jakie są korzyści ze wspólnej oferty turystycznej
- uczestnik umie promować się w mediach
- uczestnik ma świadomość wagi wspólnej promocji w regionie



3. Moduł III: projektowanie etykiet i materiałów reklamowych

- uczestnik umie projektować etykietę wina
- uczestnik zna znaczenie spójnej wizualizacji winnicy/ przedsiębiorstwa/ produktów
- uczestnik zna wymogi prawne dotyczące promocji i oznaczania towarów akcyzowych

4. Moduł IV: struktura niewielkiego gospodarstwa winiarskiego

- uczestnik zna niezbędne wyposażenie gospodarstwa winiarskiego
- uczestnik zna zasady i warunki działania oraz eksploatacji maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wina;
 - uczestnik zna zasady i warunki działania oraz eksploatacji maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie surowców i odpadów winiarskich;
 - uczestnik na zasady organizacji procesu technologicznego, z uwzględnieniem doboru urządzeń i ich optymalnym rozmieszczeniem;
 - uczestnik umie zaplanować proces technologiczny

5. Moduł V: organizacja pracy w cyklu rocznym na winnicy w kontekście ruchu turystycznego

- uczestnik ma świadomość i umie przeciwdziałać konsekwencjom zróżnicowanego ruchu turystycznego w ciągu roku;
- uczestnik potrafi wykorzystać specyfikę kulturową regionu do tworzenia całorocznej oferty turystycznej;

6. Moduł VI: zalety i wady enoturystyki

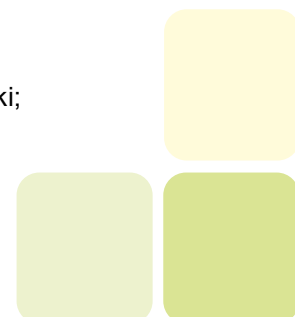
- uczestnik zna i umie wykorzystać wpływ enoturystyki na atrakcyjność regionu;
- uczestnik umie niwelować wady enoturystyki związane z wiekiem uczestników i konsumpcją alkoholu
 - uczestnik umie organizować czas niepełnoletnim uczestnikom enoturystyki;
 - uczestnik robi przetwory, warsztaty kulinarne, kosmetyczne etc. związane z winem i winoroślą;

7. Moduł VII: przygotowanie gospodarstwa enoturystycznego do przyjęcia turystów/zwiedzających, tworzenie oferty

- uczestnik zna i stosuje podstawy technik sprzedaży;
- uczestnik zna historię i ciekawostki związane z winem;
- uczestnik zna strukturę organizacyjną podmiotów funkcjonujących w branży turystycznej;
- uczestnik potrafi nawiązać kontakt z klientem w celu sprzedaży usług enoturystycznych i rekreacyjnych;

8. Moduł VIII: omówienie zasad zalet i różnic turystyki i enoturystyki

- uczestnik zna uwarunkowania uprawy winorośli w odniesieniu do turystyki i enoturystyki;



- uczestnik zna podstawy prawne działalności turystycznej, enoturystycznej, festiwalowej i eventowej;
- uczestnik zna wymogi techniczne, sanitarne stawiane obiektom turystycznym i gospodarstwom enoturystycznym;
- uczestnik zna uwarunkowania techniczne, przyrodnicze i prawne związane z budową i rozbudową infrastruktury turystycznej i enoturystycznej;
- uczestnik zna i rozumie powiązania ekologii, ochrony środowiska z enoturystyką i turystyką, zna zasady ochrony środowiska w turystyce alternatywnej;

9. Moduł IX: praktyka sommelierska w gospodarstwie enoturystycznym

- uczestnik zna podstawowe fakty, pojęcia i zależności dotyczące doradzania i obsługiwania gości;
- uczestnik zna i rozpoznaje gatunki i rodzaje wina;
- uczestnik zna metody produkcji wina;
- uczestnik zna sposoby dojrzewania win i ich wpływ na walory smakowe;
- uczestnik zna akcesoria niezbędne do serwowania wina;
- uczestnik umie posługiwać się techniką dekantacji;

10. Moduł X: dobór win do potraw

- uczestnik zna zasady dobierania win do potraw;
- uczestnik zna sposoby serwowania wina z potrawami;
- uczestnik umie dobierać sposób serwowania wina, do oczekiwań gościa;
- uczestnik potrafi po wywiadzie z klientem dobrać odpowiednie wino do oczekiwań gościa;

