

# 10 lat podyplomowych studiów enologicznych na Wydziale Farmaceutycznym Uniwersytetu Jagiellońskiego Collegium Medicum w Krakowie

Maciej Gawlik

Katedra i Zakład Toksykologii Wydział Farmaceutyczny Uniwersytet Jagielloński Collegium Medicum, Kraków, Polska

Farmacja Polska, ISSN 0014-8261 (print); ISSN 2544-8552 (on-line)

## 10 years of postgraduate enology studies at the Faculty of Pharmacy of the Jagiellonian University Medical College in Kraków

The article presents an outline of the history of establishing by the Senate of the Jagiellonian University the first Polish postgraduate training courses in Oenology ten years ago. The jubilee is an opportunity to recall the program assumptions of the studies and to outline the perspectives and directions for the development of education in the field of wine science at the faculties of pharmacy on the basis of the experience gathered. The article recalled the contribution to the studies of their first Head, prof. dr. hab. Jerzy Brandys, a long-time Head of the Chair and Department of Toxicology at the Faculty of Pharmacy of the Jagiellonian University Medical College. The composition of the teaching staff of the first historical edition of the studies was also presented. The author also presents some interesting facts from didactic work with a very diverse group of students in terms of the field of education and the nature of the profession.

**Keywords:** 10<sup>th</sup> anniversary, postgraduate studies, Oenology, Jagiellonian University.

© Farm Pol, 2021, 77 (4): 230–234

### Adres do korespondencji

Maciej Gawlik, Katedra i Zakład Toksykologii, Wydział Farmaceutyczny Uniwersytet Jagielloński Collegium Medicum, ul. Medyczna 9, 30-688 Kraków; e-mail: maciej.gawlik@uj.edu.pl

### Źródła finansowania

Nie wskazano źródeł finansowania.

### Konflikt interesów

Nie istnieje konflikt interesów.

Otrzymano: 2021.04.12

Zaakceptowano: 2021.05.02

Opublikowano on-line: 2021.05.06

### DOI

10.32383/farmpol/136330

### ORCID

Maciej Gawlik (ORCID iD: 0000-0002-0808-4603)

### Copyright

© Polskie Towarzystwo Farmaceutyczne

To jest artykuł o otwartym dostępie, na licencji CC BY NC



<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>

## Wstęp

Na wniosek Rady Wydziału Farmaceutycznego Collegium Medicum, 25 maja 2011 r. Senat Uniwersytetu Jagiellońskiego w Krakowie powołał do życia doskonalące studia podyplomowe o kierunku „Enologia”. Tym samym, 10 lat temu otworzyła się droga do realizacji pierwszego w Polsce podyplomowego, dwusemestralnego kursu wiedzy o winie gronowym o randze akademickiej i to w dodatku na uniwersyteckim wydziale farmaceutycznym. Jak to bywa w takich przypadkach, na ten niewątpliwy sukces krakowskiego środowiska farmaceutycznego, rozwijającego nowatorskie kierunki naukowego spojrzenia na zagadnienia zdrowia publicznego, złożyło się wiele czynników i sprzyjających okoliczności.

Od momentu ogłoszenia hipotezy „francuskiego paradoksu” na początku lat 90. XX w. [1] wino gronowe stało się obiektem dynamicznych badań naukowych w zakresie wpływu jego systematycznej konsumpcji na poprawę komfortu życia i zdrowia populacji generalnej. Odniesieniem stały się kraje o ugruntowanej kulturze spożycia wina gronowego, takie jak Hiszpania, Włochy, Portugalia, ale przede wszystkim Francja z ogromnym zróżnicowaniem i bogactwem doświadczeń w produkcji i konsumpcji wina. To tam właśnie zrodziła się naukowa, epidemiologiczna sugestia o przeciwniażdżycowym wpływie wina i jego składników, na podstawie obserwacji zmniejszonej zapadalności i umieralności na choroby układu krążenia, ze szczególnym uwzględnieniem arteriosklerozy naczyń wieńcowych, w porównaniu z krajami o podobnym standardzie życia, ale pozbawionymi tradycji winiarskich.

Fakty te nie umknęły krakowskim badaczom z Wydziału Farmaceutycznego UJ CM, zwłaszcza że od wielu lat rozwijana była współpraca naukowo-dydaktyczna z Wydziałem Farmaceutycznym Uniwersytetu w Montpellier, stolicy Langwedocji, o której śmiało można mówić jako o kolebce francuskiej enologii. Dodatkowo w Polsce miał miejsce gwałtowny *boom* zainteresowania problematyką winoznawstwa, co materializowało się w zakładaniu dużej liczby winnic, nierzadko jako niewielkich przedsięwzięć rodzinnych, bazujących na gruntach dekolokalizowanych w wyniku przemian społeczno-politycznych. W tych sprzyjających warunkach zrodził się pomysł stworzenia akademickiego kursu enologicznego jako wsparcia edukacyjnego, zwłaszcza dla osób rozpoczynających działalność winiarską i około-winiarską, a jednocześnie stanowiący przyczynek do promocji prozdrowotnego stylu życia z ewentualną zmianą nawyków konsumpcyjnych w Polsce w zakresie preferowanych napojów alkoholowych.

## Założenia programowe studiów

Założenia programowe dwusemestralnych, podyplomowych studiów o charakterze zajęć elementarno-doskonalących zostały opracowane pod kierunkiem prof. dr. hab. Jerzego Brandysa, wieloletniego kierownika Katedry i Zakładu Toksykologii Wydziału Farmaceutycznego UJ CM. To dzięki osobistym kontaktom profesora Brandysa z ekspertami enologii z Montpellier oraz z przedstawicielami krajowego środowiska akademickiego, znawcami wina z zakresu uprawy i technologii produkcji, m.in. prof. dr. hab. inż. Tadeuszem Tuszyńskim z Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, oraz propagującymi zagadnienia wiedzy o winie gronowym w aspekcie medycznym, m.in. prof. dr. hab. Edmundem Grześkowiakiem, ówczesnym dziekanem Wydziału Farmaceutycznego Uniwersytetu Medycznego w Poznaniu, powstała koncepcja wieloaspektowego programu podstawowego kursu podyplomowego, uwzględniającego bardzo szerokie spektrum zagadnień.

Tym samym stworzono hipotetyczny wizerunek potencjalnego kandydata i przyszłego studenta kierunku, który rozpoznaje w problematyce enologicznej swoją nową płaszczyznę realizacji życiowej lub, kontynuując zainteresowania winem gronowym, poszerza swoją wiedzę o nieznanym do tej pory obszarze, co zwłaszcza odnosiło się do wyników badań nad działaniem biologicznym wina i jego składników. Nie stwarzając dodatkowych barier w postaci narzuconego profilu wykształcenia czy umiejętności przyszłym kandydatom, ułatwiono dostęp do studiów szerokiego gronu absolwentów różnorodnych kierunków, także humanistycznych czy społecznych, ale jednocześnie powstała konieczność uwzględnienia w programie podstawowego poziomu nauczania w zakresie specjalistycznych zagadnień biologii wina i winorośli, chemii wina czy zagadnień medycznych i farmaceutycznych. To w konieczności tej optymalizacji, wynikającej wprost z ograniczenia godzinowego, opiewającego raptem na 130 godzin zajęć, tkwiło zasadnicze wyzwanie dla organizatorów i dla kadry dydaktycznej realizującej program.

Nadzwyczaj korzystną okolicznością dla powołania studiów okazała się reorganizacja Rolniczego Zakładu Eksperymentalnego Uniwersytetu Jagiellońskiego „Łazy” w Łazach k. Bochni, z której wyodrębniła się winnica uniwersytecka UJ pod nazwą „Winnica Nad Dworskim Potokiem”, „oczko w głowie” ówczesnego JM Rektora Uniwersytetu Jagiellońskiego prof. dr. hab. Karola Musioła. To pod jego pieczęcią i przy nadzwyczajnym zaangażowaniu kierownika placówki, mgr. inż. Adama Kiszki, winnica rozwinęła się do w pełni ukształtowanego zakładu produkcyjnego,

eksperymentalno-badawczego, ale i z zapleczem edukacyjnym. Nie sposób było nie skorzystać z nadarzającej się okazji i nie zaplanować zajęć praktycznych w ramach studiów enologicznych w „rodzinnej” uniwersyteckiej instytucji.

### Kadra dydaktyczna

Trzeba przyznać, że organizatorzy wykazali się dużą odwagą i determinacją w powołaniu studiów enologicznych na Wydziale Farmaceutycznym UJ CM, biorąc pod uwagę doświadczenie i dotychczasowy dorobek dydaktyczny grona uczestniczących w projekcie nauczycieli akademickich. Mowa tu rzecz jasna tylko o pionierskim charakterze przedsięwzięcia i związanym z tym, z konieczności, znikomym stażem w problematyce winoznawstwa zaproszonych do prowadzenia zajęć dydaktyków, a nie o samym przygotowaniu zawodowym i merytorycznym kadry. Nie ulega wątpliwości, że nieocznione w nabywaniu wiedzy enologicznej dla krakowskich farmaceutów były długoletnie kontakty z enologami z Uniwersytetu w Montpellier i na tej bazie stworzone m.in. możliwości uzyskiwania dyplomów francuskich instytucji w zakresie enologii. Taką możliwość wykorzystwała mgr Agnieszka Wyrobek-Rousseau, absolwentka Wydziału Farmaceutycznego UJ CM, która ukończyła studia enologiczne we Francji, uzyskując Diplôme National d'Oenologie i na studiach w Krakowie prowadziła specjalistyczne przedmioty z zakresu witalności i winifikacji.

Dydaktycznym stażem enologicznym, odbytym również w Montpellier, legitymował się inny przedstawiciel środowiska związanego z Wydziałem Farmaceutycznym UJ CM, stypendysta Fundacji Tempus-Phare, dr n. farm. inż. Maciej Gawlik, adiunkt w Katedrze i Zakładzie Toksykologii, któremu powierzono koordynację i prowadzenie zajęć w ramach dużego bloku tematycznego chemii wina. Zgodnie ze swoim chemicznym wykształceniem (ukończony Wydział Chemii Politechniki Krakowskiej) dr Gawlik opracował na potrzeby studiów zestaw ćwiczeń laboratoryjnych z analizy chemicznej wina, w tym m.in. tak zasadnicze dla laboratorium enologicznego oznaczenia jak kwasowość, zawartość alkoholu etylowego czy wolnego SO<sub>2</sub>.

Blok zagadnień dotyczących biologicznego działania wina gronowego ze szczególnym uwzględnieniem efektów prozdrowotnych przypadł w udziale zespołowi Zakładu Bromatologii Wydziału Farmaceutycznego UJ CM pod kierunkiem dr. hab. Pawła Zagrodzkiego, prof. UJ. Dużym walorem zajęć w ramach podjętej problematyki było i jest do dzisiaj uzupełnienie treści teoretycznych zajęciami w laboratorium, przybliżającymi studentom

ocenę potencjału prozdrowotnego wina ilościowym wskaźnikiem zawartości frakcji polifenolowej, której przypisuje się szczególne właściwości przeciw-schorzeniowe. Podkreślić wypada osobisty wkład w organizację programu i zajęć dr n. farm. Joanny Chłopickiej, absolwentki Wydziału Farmaceutycznego UJ CM, dr n. chem. Justyny Dobrowolskiej-Iwanek oraz dr. hab. Pawła Paški.

Jak szerokie spektrum zagadnień postanowiono zawrzeć w programie studiów świadczy umieszczenie obok siebie tematów z biologii wina i winorośli, które poprowadził kierownik Katedry Farmakognozji Wydziału Farmaceutycznego UJ CM prof. dr hab. Zbigniew Janeczko i z zakresu kulturowych aspektów wina, które opracował prof. dr hab. Zdzisław Mach, obecny dziekan Wydziału Studiów Międzynarodowych i Politycznych UJ.

Dla zharmonizowania kursu kluczowe okazało się zachowanie równowagi pomiędzy elementami teoretycznymi a praktycznymi studiów. Nie sposób było zrezygnować z elementów degustacji i oceny sensorycznej, bo choć zagadnienia te w potocznym odbiorze mieszczą się bardziej w przestrzeni konsumpcyjnej niż naukowej, to jednak powiązanie składu chemicznego wina, wpływu warunków uprawy i odmiany winorośli, rocznika i metod winifikacji i starzenia się wina z walorami organoleptycznymi urasta dzisiaj do miana nieprzeciętnych umiejętności. Tę problematykę na studiach podjął w warstwie teoretycznej, ale głównie praktycznej, ku wielkiemu zadowoleniu studentów, wybitny polski sommelier Michał Jancik, laureat wielu nagród i wyróżnień w prestiżowych konkursach krajowych i międzynarodowych.

Studia enologiczne na Wydziale Farmaceutycznym UJ CM już na samym wstępie pod wieloma względami wymykały się tradycyjnie pojętym standardom. Kto wie, czy jedną z najśmielszych decyzji w tym zakresie nie było zaproponowanie skorelowania cyklu zajęć z cyklem wegetacyjnym winorośli, czyli rozpoczynanie kolejnych edycji na przełomie lutego i marca a kończenie egzaminem w grudniu. Zdecydowanie poprawia to odbiór przez studentów wiedzy, która przekazywana jest w czasie zajęć praktycznych w winnicy, przez wspomnianego już wcześniej kierownika „Winnicy Nad Dworskim Potokiem” mgr inż. Adama Kiszka.

Do pierwszego zespołu prowadzących zajęcia na studiach wszedł jeszcze wybitny specjalista od chorób i infekcji winorośli, dr n. rolniczych Janusz Mazurek oraz niezależny znawca problematyki enologicznej i często dzielący się swą wiedzą na łamach specjalistycznych czasopism red. Wojciech Bosak. W następnych latach do kadry dołączyli: dr inż. Marta Czaplicka-Pędzich z Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu (absolwentka I edycji studiów), mgr inż. Natalia Ostolska,

specjalistka z zakresu win musujących, na co dzień pracująca we Francji oraz red. Wojciech Gogoliński, prowadzący problematykę regionów winiarskich.

Jeszcze raz należy podkreślić – nie do przecenienia jest wkład merytoryczny i organizacyjny w powstanie studiów ich pierwszego kierownika prof. dr. hab. Jerzego Brandysa. Upływające 10 lat pokazało, jak dalekowszoczny to był projekt, jak właściwie zoptymalizowane było zróżnicowanie problematyki i podejścia do zajęć, a jednocześnie jak świetnie rozpoznane zostało zapotrzebowanie na tego typu przedsięwzięcie pod patronatem Jagiellońskiej Wszechnicy. To wszystko jest osobistą zasługą profesora Brandysa, którego dzieło kontynuuje od VI edycji (2017 r.) dr n. farm. inż. Maciej Gawlik.

### Wnioski i perspektywy

Po 10 latach nieprzerwanego cyklu kolejnych edycji studiów, do rekrutacji w styczniu 2021 r., podczas trwającej wciąż pandemii COVID-19, zgłosiło się 39 kandydatów na 25 miejsc. Już sam ten fakt świadczy o atrakcyjności i popularności studiów, w dodatku w bardzo niepewnych czasach kolejnych fal globalnego zagrożenia wirusowego. Można przyjąć, że składa się na to kilka czynników. Po pierwsze w Polsce wciąż utrzymuje się tendencja zainteresowania wiedzą o winie gronowym zarówno w aspekcie praktycznym, jak i teoretycznym. Wciąż powstają nowe winnice i to generuje zapotrzebowanie na szybkie zdobycie podstawowej wiedzy dotyczącej uprawy winorośli, produkcji wina i zagadnień wspomagających promocję własnych produktów. To zapotrzebowanie pojawia się bardzo często u osób będących u szczytu swej dotychczasowej aktywności zawodowej i poszukujących dodatkowych realizacji w nowych obszarach zainteresowań. Nie bez znaczenia jest także pewna moda na posiadanie własnego kawałka ziemi i zagospodarowanie go w sposób proekologiczny i prozdrowotny. To powoduje, że atrakcyjność zdobywa kurs podyplomowy oferujący syntetyczny i skrótowy przekaz, jednocześnie obejmujący szeroką gamę zagadnień, również z zakresu aktualnych wyników badań nad biologicznym znaczeniem wina gronowego.

Po drugie, bardzo istotne dla stworzenia minimalnych warunków dla nabycia orientacji w problematyce enologicznej jest połączenie teorii z praktyką. Doświadczenie 10 lat uczy, że mimo różnorodnego profilu wykształcenia studentów (tabela 1), a co za tym idzie, bardzo zróżnicowanego przygotowania słuchaczy w zakresie podstawowej wiedzy chemicznej czy biologicznej, wzbogacenie zajęć wykładowych o zajęcia praktyczne w laboratorium chemicznym, sali degustacyjnej czy, przede

**Tabela 1.** Zróżnicowanie wykształcenia studentów X edycji podyplomowych studiów enologicznych na Wydziale Farmaceutycznym Uniwersytetu Jagiellońskiego Collegium Medicum.

**Table 1.** Diversification of types of education of students of the 10<sup>th</sup> edition of postgraduate oenological studies at the Faculty of Pharmacy, Jagiellonian University Medical College.

Lp.	Wykształcenie	Liczba studentów
1.	Farmacja	2
2.	Medycyna	3
3.	Biotechnologia	1
4.	Rolnictwo	2
5.	Geologia	1
6.	Ekologia	1
7.	Informatyka	1
8.	Elektronika i telekomunikacja	1
9.	Architektura i urbanistyka	1
10.	Gospodarka przestrzenna	1
11.	Zarządzanie i marketing	2
12.	Organizacja produkcji filmowej i TV	1
13.	Socjologia	2
14.	Kulturoznawstwo	1
15.	Prawo	1
16.	Filologia (bez rozróżnienia)	3
17.	Filozofia	1

wszystkim, w winnicy, stanowi optymalny wybór przekazu wiedzy dotyczącego dziedziny ze wszechmiar stosowanej.

Co więcej, sugestie studentów, pozyskiwane w ramach anonimowych ankiet, podsumowujących kolejne edycje, wskazują na zasadność rozbudowywania elementów praktycznych kursu. W ten sposób, program studiów wzbogacił się w ostatnich latach o warsztaty w winiarni, które cieszą się ogromnym zainteresowaniem. Nie ulega jednak wątpliwości, że aspiracje organizatorów kursu plasują się w nadaniu równowagi pomiędzy aspektami poznawczymi i praktycznymi.

Po trzecie, specyfika farmaceutycznego podejścia do zagadnień winoznawstwa, co nosi znamiona realizacji ugruntowanego przez wieki modelu francuskiego edukacji enologicznej, zyskuje obecnie coraz bardziej na znaczeniu. Niewątpliwie jest to wynik uwzględnienia w spojrzeniu na wino gronowe naukowej oceny jego korzystnych właściwości prozdrowotnych, mających swe źródło w składzie chemicznym przefermentowanego soku z winogron.

Uczestnictwo w zajęciach, które prowadzą badacze na co dzień zajmujący się tą problematyką i publikujący doniesienia w czasopismach naukowych [2, 3], pozwala studentom spojrzeć na wino z perspektywy pogłębionej analizy

informacji, docierających z publikatorów popularnych i ewentualnie zweryfikowanie ich wiarygodności. Podjęcie przed dekadą projektu enologicznych studiów podyplomowych na Wydziale Farmaceutycznym UJ CM wytyczyło w jakimś sensie ten kierunek edukacyjny i w następnych latach zostało podjęte przez wiele ośrodków akademickich w całej Polsce.

Jak zainteresowania badawcze kadry dydaktycznej przenikają się z ewolucją programu studiów widać w pojawianiu się nowych zagadnień w materiale wykładowym. Spektakularnym tego przykładem jest niedawna implementacja przez dr n. farm. Joannę Chłopicką problematyki z zakresu neuroenologii do programu kursu, przyjęta przez studentów z wielkim zainteresowaniem. Wcześniej, w ramach bloku aspektów prozdrowotnego działania wina gronowego, dzięki dr n. farm. Maciejowi Gawlikowi do programu studiów wprowadzono zagadnienia z zakresu właściwości przeciw-neurodegeneracyjnych i anty-starzeniowych wina. Biorąc pod uwagę wspomniane powyżej działania poszerzające ofertę zajęć praktycznych, zrównoważenie ich elementami naukowymi, teoretycznymi, wydaje się być optymalnym kierunkiem metodologicznym, wyznaczającym perspektywę kursu uniwersyteckiego na najbliższe lata.

### Podsumowanie

Studia enologiczne na Wydziale Farmaceutycznym UJ CM, jak do tej pory, spełniły założenia i cele organizatorów. Stworzyły wartościową ofertę edukacyjną spełniając naglące zapotrzebowanie rozwijającego się dynamicznie środowiska winiarskiego w Polsce. Osiągając poziom ponad 200 absolwentów po dekadzie funkcjonowania,

ośrodek krakowski z wiodącą rolą środowiska farmaceutycznego stał się odniesieniem dla tego typu bardzo potrzebnych przedsięwzięć w całym kraju. Wciąż utrzymywana współpraca Wydziału Farmaceutycznego UJ CM z enologami z Montpellier daje nadzieję, a wręcz gwarancję, na zachowanie wysokiego poziomu naukowego studiów i rozwoju młodych kadr dla prowadzenia zainicjowanej przed dziesięcioma laty działalności badawczej i dydaktycznej.

Studia enologiczne w formule podyplomowej, z całym swym uniwersalnym przesłaniem i wyzwaniem kształcenia absolwentów różnorodnych kierunków, stały się, poza wszystkim innym, niepowtarzalną okazją do sprawdzenia swoich umiejętności dydaktycznych. Bezcennym doświadczeniem jest tłumaczenie filozofowi zasady działania biurety, a psychologowi – możliwości pipety automatycznej. Z drugiej strony, znacznie łatwiej dociera przekaz, dotyczący procedury ćwiczenia laboratoryjnego z oceny kwasowości ogólnej wina, do regulaminowo usposobionego oficera WOP niż do socjologa, przyznającego niezbywalną wartość różnorodności w podejściu do zjawisk i obiektów. I choćby tylko dlatego, aby móc się sprawdzać w takich okolicznościach i obserwować nabieranie wprawy przez studentów w tak często nietypowych dla nich sytuacjach, niech to jeszcze trwa długie, długie, długie lata!

### Piśmiennictwo

1. Renaud S, deLorgeril M. Wine, alcohol, platelets, and the French paradox for coronary heart disease. *Lancet* 1992; 339(8808): 1523-1526.
2. Gawlik M, Gawlik MB, Smaga I, Filip M. Manganese neurotoxicity and protective effects of resveratrol and quercetin in preclinical research. *Pharmacol. Rep.* 2017; 69: 322-330.
3. Gawlik M. Potencjał prozdrowotny polifenoli wina gronowego w prewencji schorzeń o etiologii środowiskowej. *Farm. Pol.* 2017; 73(9): 542-548.