



KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA: TEHNOLOGIJA VINA (TVI)

2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- zagotavljanje higienskih in varnostnih predpisov pri predelavi grozdja,
- vodenje tehnoloških postopkov in organizaciji delovnih procesov pri predelavi grozdja v vino,
- spremljanje tehnoloških postopkov z namenom pridobivanja kakovostnega vina,
- izvajanje analiz grozdja, mošta in vina ter senzoričnega ocenjevanja vina,
- sodelovanje pri dvigu kulture pitja vina pri nas,
- sodelovanje pri uvajanju novih tehnologij in izboljšav na področju vinarstva.

3. PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje kompetence:

- izbira ustrezne vinske sorte glede na možnosti kakovostne pridelave,
- primerno ravna z grozdom in moštom med predelavo,
- spremlja biokemične procese med vinifikacijo, alkoholno fermentacijo in zorenjem,
- samostojno pravilno deklarira vina,
- razvršča vina po kakovosti,
- izvaja osnovne analize vina,
- izvaja senzorično ocenjevanje vin,
- sodeluje pri razvijanju primerne kulture pitja vin.

4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Geografsko poreklo in vinska trta <ul style="list-style-type: none">- našteje in opiše bele in rdeče vinske sorte,- opredeli pomen geografskega porekla za kakovost vin,- pozna trsni izbor v Sloveniji,- pozna najvažnejše sorte trte v EU in v svetu,- našteje pomembnejše dejavnike, ki odločilno vplivajo na kakovost grozdja,- opiše in pojasni značilnosti rasti in razvoja trte ter grozdja.	<ul style="list-style-type: none">- izbere ustrezno vinsko sorto glede na slovenski trsni izbor za pridobivanje kakovostnih in vrhunskih vin,- primerno ravna z grozdom pred predelavo.



<p>Predelava grozdja v vino</p> <ul style="list-style-type: none"> - opiše in pojasni mehanično in kemično sestavo grozdja, - opiše sestavine mošta in vina, - opiše in pojasni tehnološke postopke predelave grozdja v vino, - pojasni biokemične spremembe med vinifikacijo, alkoholno fermentacijo in zorenjem vin, - opiše in pojasni pomen racionalnega žveplanja v vinarstvu. 	<ul style="list-style-type: none"> - poskrbi za ustrezno predelavo grozdja v mošt, - spremlja tehnološke parametre med vinifikacijo, vodeno fermentacijo mošta in zorenjem vina, - pravilno žvepla posodo, grozdje, drozgo, mošt in vino.
<p>Alkoholna fermentacija in nega vina</p> <ul style="list-style-type: none"> - samostojno navaja najpomembnejše vrste kvasovk in bakterij razkisa v vinarstvu ter njihovo uporabnost, - utemelji pomembnost vodene fermentacije za kakovostno vino, - opiše in pojasni novejšie metode za nego in stabilizacijo vin. 	<ul style="list-style-type: none"> - izvede vsaj eno metodo za stabilizacijo vina
<p>Stekleničenje in prodaja vina</p> <ul style="list-style-type: none"> - prepozna in razloži pomen prostorov vinske kleti, vinske posode in opreme, - opiše postopke stekleničenja vin in njihovega embaliranja, - opiše in pojasni pomen ustrezne deklaracije vin, - opredeli postopke in pomen pravilnega skladiščenja in transporta vin. 	<ul style="list-style-type: none"> - izbere ustrezno vinsko posodo in opremo, - sestavi ustrezno deklaracijo vina glede na podane kakovostne parametre.
<p>Značilnosti vin</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna glavne napake in bolezni vin ter možnosti njihovega preprečevanja in odpravljanja, - opiše druge in stranske proizvode iz grozdja in vina, - pozna kriterije za razvrstitev vin po kakovosti, - opiše potek proizvodnje vrhunskih vin, tudi vrhunskih posebne zrelosti in načina trgatve in opredeli njihove lastnosti, - opiše in pojasni načine proizvodnje (pol)penečih vin, - razvija ustrezno kulturo pitja vin in opiše možnosti sožitja vin z jedmi, - spremlja in upošteva slovensko in evropsko zakonodajo s področja vinarstva, 	<ul style="list-style-type: none"> - pomaga pri svetovanju izbire vina k jedi, - senzorično oceni vina, - izvede osnovne analize vina,



<ul style="list-style-type: none">- opiše in razloži osnovne analize mošta in vina,- pozna in razlikuje različne metode senzoričnega ocenjevanja vin.	<ul style="list-style-type: none">- glede na rezultate osnovnih analiz in ocen loči vina po kakovosti.
--	--

5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

- aktivno individualno in skupinsko delo na predavanjih in vajah,
- opravljene seminarske in laboratorijske vaje,
- individualni / skupinski seminarski projekti ali drugo projektno delo ali seminarska naloga ali druga pisna naloga,
- študij literature, zakonodaje in drugih virov,
- druge oblike samostojnega dela,
- pisni in/ ali ustni izpit ali druge oblike ocenjevanja znanja.

Posebnosti pri izvedbi:

Delo v mikrobiološkem in kemijskem laboratoriju, laboratoriju za senzoriko, tehnološkem laboratoriju, terenske vaje.

Za laboratorijske vaje skupine po 15 študentov, prisotnost laboranta.