



## KATALOG ZNANJA

### 1. IME PREDMETA: VINARSTVO (VIN)

### 2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- zagotavljanje higienskih in varnostnih predpisov pri predelavi grozdja,
- vodenje tehnoloških postopkov in organizacija delovnih procesov pri predelavi grozdja z namenom pridobivanja kakovostnega vina,
- samostojno odločanje o izbiri grozdja,
- samostojno izvajanje analiz grozdja, mošta in vina ter senzoričnega ocenjevanja vin,
- 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:

- analizira mehansko in kemično sestavo grozdja, sestavo mošta in vina,
- načrtuje nadaljnje tehnološke faze predelave glede na rezultate analiz grozdja, mošta in vina,
- vodi in nadzira predelavo grozdja v različne vrste vin,
- spremlja in regulira procese alkoholnega vrenja in biološkega razkisa,
- vodi in izvaja analize grozdja, drozge, mošta in vina,
- senzorično ocenjuje vina in ocene poda v ustreznem izrazoslovju,
- organizira dela pri predelavi grozdja glede na načela dobre higienske in dobre proizvodne prakse.

### 4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Študent:	Študent:
<b>Tehnologija pridelave grozdja</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- opiše in pojasni pojme o poreklu vinske trte, njeni razširjenosti in gospodarskem pomenu,</li><li>- opredeli vinorodna področja v Slo,</li><li>- opiše in pojasni biologijo trte,</li><li>- samostojno navaja vplive trte na okolje in obratno,</li><li>- opredeli ampelografske značilnosti najvažnejših vinskih sort,</li><li>- opiše in pojasni vpliv vzgoje in oskrbe trte na kakovost pridelka,</li><li>- ovrednoti ekonomsko – socialni pomen vinogradništva.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- analizira razširjenost vinske trte in njen vpliv na gospodarstvo,</li><li>- razdeli vinorodna področja na dežele in okoliše in jih opredeli geografsko ter glede na trsni izbor,</li><li>- razvrsti nekaj vinskih sort po ampelografskih značilnostih,</li><li>- načrtuje pravilno vzgojo in oskrbo trte v določeni fazi rasti glede na kakovost pridelka,</li></ul>



<p><b>Tehnologija mošta in vina</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- opredeli sestavo grozdja med rastjo, razvojem in zorenjem,</li><li>- opiše in pojasni dejavnike, ki vplivajo na odločitev o času trgatve pravilno trgatev,</li><li>- samostojno opiše transport in prevzem grozdja,</li><li>- našteje in opiše stroje in opremo za trgatev in predelavo grozdja,</li><li>- v pravilnem zaporedju navaja in opiše faze predelave grozdja za različne vrste vin,</li><li>- opiše in utemelji pravilno ravnanje z drozgo in moštom,</li><li>- opiše in pojasni alkoholno vrenje in biološki razkis,</li><li>- našteje in opiše vrste vinskih kleti, vinske posode in opremo kleti,</li><li>- opiše in utemelji nego vina ter zorenje vina,</li><li>- opiše in pojasni stabilizacijo, polnjenje in hrambo vin,</li><li>- prepozna značilnosti steklenične kleti in vinskega arhiva.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- analizira mehansko in kemično sestavo grozdja in jo povezuje z nadaljnjimi tehnološkimi fazami predelave,</li><li>- načrtuje plan predelave glede na kapaciteto obrata,</li><li>- skrbi za pravilno ravnanje z opremo pri predelavi grozdja,</li><li>- vodi in nadzira predelavo grozdja v različne vrste vin,</li><li>- spremlja in regulira procese alkoholnega vrenja in biološkega razkisa,</li><li>- načrtuje postopke nege vina in zorenja,</li><li>- pravilno stabilizira vino, ga polni in shranjuje,</li><li>- skrbi za urejenost steklenične kleti,</li></ul>
<p><b>Mikrobiologija mošta in vina</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pozna in upošteva higienske zahteve v vinarstvu,</li><li>- opiše in pojasni mikrofloro grozdja in mošta,</li><li>- opredeli značilnosti vinskih kvasovk, žlahtne grozdne plesni in bakterij biološkega razkisa,</li><li>- opiše in razloži mehanizme mikrobiološkega kvara vina,</li><li>- na primeru pojasni biološko stabilizacijo vin.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- vodi delo pri predelavi grozdja glede na načela dobre higienske in dobre proizvodne prakse,</li><li>- povezuje lastnosti vinskih kvasovk, žlahtne grozdne plesni in bakterij biološkega razkisa z izvedenimi tehnološkimi postopki,</li></ul>



<p><b>Kemija in biokemija mošta in vina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opiše in razloži kemijski sestav grozdja in njegovih delov ter njegove spremembe med zorenjem,</li> <li>- opredeli biokemijske spremembe v grozdju, drozgi, moštu in vinu,</li> <li>- opiše in pojasni kemijski sestav mošta in možnosti njegovega izboljšanja,</li> <li>- opiše in pojasni alkoholno vrenje in jabolčno mlečnokislinsko vrenje,</li> <li>- opiše in pojasni postopek kemijskega razkisa mošta in vina,</li> <li>- prepozna napake in bolezni vin,</li> <li>- opredeli spremembe med zorenjem in staranjem vina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vodi tehnološki postopek predelave grozdja v vino glede na kemijski sestav grozdja in mošta,</li> <li>- glede na pridobljeno znanje zna preprečiti nastanek napak in bolezni vin ter jih odpraviti,</li> <li>- skrbi za pravilno načrtovanje zorenja in staranja vin.</li> </ul>
<p><b>Kemijske analize in senzorično ocenjevanje vina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opiše in pojasni metode spremljanja dozorevanja grozdja,</li> <li>- opredeli analize drozge in mošta,</li> <li>- prepozna in opiše dejavnike kontrole in vodenja alkoholnega vrenja ter biološke razgradnje jabolčne kisline,</li> <li>- opredeli pomanjkljivosti, bolezni in napake vina,</li> <li>- opiše in pojasni analize posameznih sestavin vina,</li> <li>- seznanen se z najnovejšimi analiznimi metodami pri negi, stabilizaciji in polnjenju vina,</li> <li>- opiše in razloži metode, pogoje in pomen senzoričnega ocenjevanja,</li> <li>- spozna opremo in organizacijo enološkega laboratorija.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- načrtuje in izvaja kontrolo parametrov dozorevanja grozdja,</li> <li>- spremlja in regulira tehnološke parametre vodenega alkoholnega vrenja in biološkega razkisa,</li> <li>- prepozna pomanjkljivosti, napake in bolezni vina,</li> <li>- vodi in izvaja analize drozge, mošta in vina,</li> <li>- osvoji izrazoslovje pri senzoričnem ocenjevanju,</li> <li>- senzorično oceni vina,</li> <li>- pravilno vodi dokumentacijo enoloških analiz, kontrol (preizkušenj) in postopkov.</li> </ul>
<p><b>Vinska zakonodaja in zagotavljanje kakovosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna in opiše razvoj vinske zakonodaje,</li> <li>- utemelji pomen upoštevanja vinske zakonodaje in zaščite geografskega porekla vin,</li> <li>- opiše in razloži na primerih vinsko zakonodajo v SLO in EU,</li> <li>- opredeli pomen znakov kakovosti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- poišče veljavno vinsko zakonodajo,</li> <li>- ugotavlja razlike med vinsko zakonodajo v SLO in EU,</li> <li>- skrbi za upoštevanje vinske zakonodaje.</li> </ul>



## **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.

Študenti se pri vajah delijo v skupine po 15 študentov. Prisotnost laboranta.