



KATALOG ZNANJA

1. IME MODULA: VINARSTVO (VIN)

2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilji modula so:

- 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 modulu 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
<p>Študent:</p> <p>Tehnologija pridelave grozdja</p> <ul style="list-style-type: none"> - opiše in pojasni pojme o poreklu vinske trte, njeni razširjenosti in gospodarskem pomenu, - opredeli vinorodna področja v Slo, - opiše in pojasni biologijo trte, - samostojno navaja vplive trte na okolje in obratno, - opredeli ampelografske značilnosti najvažnejših vinskih sort, - opiše in pojasni vpliv vzgoje in oskrbe trte na kakovost pridelka, - ovrednoti ekonomsko – socialni pomen vinogradništva. 	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> - analizira razširjenost vinske trte in njen vpliv na gospodarstvo, - razdeli vinorodna področja na dežele in okoliše in jih opredeli geografsko ter glede na trsni izbor, - razvrsti nekaj vinskih sort po ampelografskih značilnostih, - načrtuje pravilno vzgojo in oskrbo trte v določeni fazi rasti glede na kakovost pridelka,
<p>Tehnologija mošta in vina</p> <ul style="list-style-type: none"> - opredeli sestavo grozdja med rastjo, razvojem in zorenjem, - opiše in pojasni dejavnike, ki vplivajo na odločitev o času trgatve pravilno trgatev, - samostojno opiše transport in prevzem grozdja, - našteje in opiše stroje in opremo za trgatev in predelavo grozdja, - v pravilnem zaporedju navaja in opiše faze predelave grozdja za različne vrste vin, - opiše in utemelji pravilno ravnanje z drozgo in moštom, - opiše in pojasni alkoholno vrenje in biološki razkis, - našteje in opiše vrste vinskih kleti, vinske posode in opremo kleti, - opiše in utemelji nego vina ter zorenje vina, - opiše in pojasni stabilizacijo, polnjenje in hrambo vin, - prepozna značilnosti steklenične kleti in vinskega arhiva. 	<ul style="list-style-type: none"> - analizira mehansko in kemično sestavo grozdja in jo povezuje z nadaljnji tehnološkimi fazami predelave, - načrtuje plan predelave glede na kapaciteto obrata, - skrbi za pravilno ravnanje z opremo pri predelavi grozdja, - vodi in nadzira predelavo grozdja v različne vrste vin, - spremlja in regulira procese alkoholnega vrenja in biološkega razkisa, - načrtuje postopke nege vina in zorenja, - pravilno stabilizira vino, ga polni in shranjuje, - skrbi za urejenost steklenične kleti,



<p>Mikrobiologija mošta in vina</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna in upošteva higienske zahteve v vinarstvu, - opiše in pojasni mikrofloro grozdja in mošta, - opredeli značilnosti vinskih kvasovk, žlahtne grozdne plesni in bakterij biološkega razkisa, - opiše in razloži mehanizme mikrobiološkega kvara vina, - na primeru pojasni biološko stabilizacijo vin. 	<ul style="list-style-type: none"> - vodi delo pri predelavi grozdja glede na načela dobre higienske in dobre proizvodne prakse, - povezuje lastnosti vinskih kvasovk, žlahtne grozdne plesni in bakterij biološkega razkisa z izvedenimi tehnološkimi postopki,
<p>Kemija in biokemija mošta in vina</p> <ul style="list-style-type: none"> - opiše in razloži kemijski sestav grozdja in njegovih delov ter njegove spremembe med zorenjem, - opredeli biokemijske spremembe v grozdju, drozgi, moštu in vinu, - opiše in pojasni kemijski sestav mošta in možnosti njegovega izboljšanja, - opiše in pojasni alkoholno vrenje in jabolčno mlečnokislinsko vrenje, - opiše in pojasni postopek kemijskega razkisa mošta in vina, - prepozna napake in bolezni vin, - opredeli spremembe med zorenjem in staranjem vina. 	<ul style="list-style-type: none"> - vodi tehnološki postopek predelave grozdja v vino glede na kemijski sestav grozdja in mošta, - glede na pridobljeno znanje zna preprečiti nastanek napak in bolezni vin ter jih odpraviti, - skrbi za pravilno načrtovanje zorenja in staranja vin.
<p>Kemijske analize in senzorično ocenjevanje vina</p> <ul style="list-style-type: none"> - opiše in pojasni metode spremljanja dozorevanja grozdja, - opredeli analize drozge in mošta, - prepozna in opiše dejavnike kontrole in vodenja alkoholnega vrenja ter biološke razgradnje jabolčne kisline, - opredeli pomanjkljivosti, bolezni in napake vina, - opiše in pojasni analize posameznih sestavin vina, - seznaneni se z najnovejšimi analiznimi metodami pri negi, stabilizaciji in polnjenju vina, - opiše in razloži metode, pogoje in pomen senzoričnega ocenjevanja, - spozna opremo in organizacijo enološkega laboratorija. 	<ul style="list-style-type: none"> - načrtuje in izvaja kontrolo parametrov dozorevanja grozdja, - spremlja in regulira tehnološke parametre vodenega alkoholnega vrenja in biološkega razkisa, - prepozna pomanjkljivosti, napake in bolezni vina, - vodi in izvaja analize drozge, mošta in vina, - osvoji izrazoslovje pri senzoričnem ocenjevanju, - senzorično oceni vina, - pravilno vodi dokumentacijo enoloških analiz, kontrol (preizkušanj) in postopkov.



<p>Vinska zakonodaja in zagotavljanje kakovosti</p> <ul style="list-style-type: none">- pozna in opiše razvoj vinske zakonodaje,- utemelji pomen upoštevanja vinske zakonodaje in zaščite geografskega porekla vin,- opiše in razloži na primerih vinsko zakonodajo v SLO in EU,- opredeli pomen znakov kakovosti.	<ul style="list-style-type: none">- poišče veljavno vinsko zakonodajo,- ugotavlja razlike med vinsko zakonodajo v SLO in EU,- skrbi za upoštevanje vinske zakonodaje.
---	---

5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

- vsaj 80% prisotnost na vajah
- 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,
- opravljen pisni izpit.

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.