

## KATALOG ZNANJA

### 1. IME PREDMETA

TEHNOLOGIJA VINA

### 2. SPLOŠNI CILJI PREDMETA

Splošni cilji predmeta so:

- iskati, izbirati in upravljati z informacijami, podatki in vsebinami s pomočjo različnih digitalnih orodij za doseganje ciljev povezanih z delom;
- voditi tehnološke postopke in organizirati delovne procese;
- upoštevati načela zagotavljanja kakovosti in varnosti živil;
- ravnati skladno z načeli trajnostnega razvoja;
- pisno in ustno komunicirati s sodelavci in strankami;
- razvijati kulturo pitja vina;
- varovati zdravje in upoštevati predpise o varnosti in zdravju pri delu.

Specifično strokovno usmerjeni cilji so:

- načrtovati postopke predelave grozdja;
- sodelovati pri uvajanju novih tehnologij in izboljšav na področju vinarstva;
- voditi in nadzirati predelavo grozdja v različne vrste vin;
- preverjati sestavo grozdja, mošta in vina;
- kritično presojati možnosti uvajanja novih tehnologij;
- voditi tehnološke postopke skladno z načeli dobre higienske prakse;
- sodelovati pri uvajanju digitalnih orodij v procesu nastajanja vina;
- spremljati sodobne trende na področju kombiniranja vina in jedi.

### 3. PREDMETNO SPECIFIČNE KOMPETENCE PREDMETA

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

1. vrednotenje kakovosti grozdja;
2. vodenje in nadziranje proizvodnje mirnih vin;
3. vodenje in nadziranje proizvodnje penečih vin;
4. vodenje in nadziranje proizvodnje posebnih vin;
5. vodenje postopkov stabilizacije in stekleničenja vina;
6. predstavljanje in promoviranje vin.

## 4. OPERATIVNI CILJI

| INFORMATIVNI CILJI  | FORMATIVNI CILJI   |
|---|--|
| <b>1. Vrednotenje kakovosti grozdja</b>   |  |
| <p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• primerja značilnosti pridelave grozdja in vina v Sloveniji in v svetu;</li> <li>• razloži značilnosti rasti in razvoja trte ter grozdja;</li> <li>• presodi vpliv klimatskih in pridelovalnih dejavnikov na kakovost grozdja;</li> <li>• razloži postopek spremljanja dozorevanja grozdja;</li> <li>• pojasni fizikalno-kemično sestavo zrelega grozdja;</li> <li>• razloži razvoj sestavin grozdja v procesu zorenja.</li> </ul>  | <p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• na različnih dogodkih predstavi vinorodne dežele in okoliše ter značilnosti sort na posameznih vinorodnih področjih;</li> <li>• izdelava priporočila za izbor vinskih sort glede na značilnosti pridelovalnega območja in ciljno kakovost vina;</li> <li>• izvaja kontrolo zrelosti grozdja;</li> <li>• izdelava poročilo o spremljanju zrelosti grozdja.</li> </ul>  |
| <b>2. Vodenje in nadziranje proizvodnje mirnih vin</b>  |  |
| <p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• razloži osnovno tehnološko shemo pridelave mirnih belih vin;</li> <li>• utemelji izbiro tehnoloških postopkov obdelave mošta v povezavi s tem, kakšno kakovost vina želimo pridelati;</li> <li>• oceni pomen fizikalnih in biokemičnih dejavnikov v procesu alkoholne fermentacije;</li> <li>• presodi vplive jabolčno-mlečno kislinske fermentacije na kakovost vina;</li> <li>• razloži dejavnike, ki vplivajo na proces zorenja belih vin;</li> <li>• razloži osnovno tehnološko shemo pridelave mirnih rose vin;</li> <li>• razloži osnovno tehnološko shemo pridelave mirnih rdečih vin;</li> <li>• pojasni pomen racionalnega žveplanja v pridelavi mirnih vin;</li> </ul> | <p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• meri parametre fizikalno-kemične sestave in izvaja kontrolo zdravstvenega stanja grozdja;</li> <li>• določi tehnološki postopek obdelave mošta v povezavi s ciljno kakovostjo vina;</li> <li>• meri fizikalne in kemijske spremenljivke v procesu alkoholne fermentacije;</li> <li>• utemelji izbor različnih tehnik maceracije rdeče drozge;</li> <li>• določi izbor enoloških sredstev;</li> <li>• nadzoruje izvajanje dobre higienske prakse;</li> <li>• senzorično in kemijsko vrednoti kakovost mirnih vin.</li> </ul> |

|   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• razloži izbor tehnološke opreme v povezavi z izbrano tehnologijo;</li> <li>• utemelji izbor tehnologije v povezavi s trendi na področju trženja vina.</li> </ul>   |  |
| <p><b>3. Vodenje in nadziranje proizvodnje penečih vin</b></p>  |  |
| <p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pojasni dejavnike kakovosti grozdja za peneča vina;</li> <li>• razloži pravila razvrščanja in poimenovanja penečih vin;</li> <li>• primerja različne metode proizvodnje penečih vin;</li> <li>• pojasni novejše postopke izdelave penečih vin;</li> <li>• pojasni razliko med penečimi, biser in gaziranimi vini;</li> <li>• utemelji izbor tehnološke opreme v proizvodnji penečih vin.</li> </ul>  | <p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vodi in nadzira tehnološki postopek proizvodnje penečih vin;</li> <li>• senzorično vrednoti peneča vina, pridelana po različnih tehnologijah;</li> <li>• razišče ponudbe tehnološke opreme za pridelavo penečih vin;</li> <li>• pravilno uporablja žveplo v proizvodnji penečih vin.</li> </ul>                                     |
| <p><b>4. Vodenje in nadziranje proizvodnje posebnih vin</b></p>   |  |
| <p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ovrednoti tehnološko shemo barrique vin;</li> <li>• utemelji izbor vina za tehnologijo barrique;</li> <li>• pojasni vpliv priprave sodov za barrique vina;</li> <li>• predstavi značilnosti naravno sladkih oz. desertnih vin;</li> <li>• razloži tehnologijo oranžnih vin;</li> <li>• razloži novejše postopke predelave grozdja;</li> <li>• pojasni značilnosti ekoloških vin;</li> <li>• razloži postopek dealkoholizacije vina.</li> </ul> | <p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• izbira vina za tehnologijo barrique;</li> <li>• senzorično in kemično vrednoti kakovost vin;</li> <li>• oceni možnosti za pridelavo naravno sladkih oz. desertnih vin;</li> <li>• upošteva zakonodajo pri proizvodnji ekoloških vin;</li> <li>• predstavi značilnosti vin, pridelanih po novejših tehnoloških postopkih.</li> </ul> |
| <p><b>5. Vodenje postopkov stabilizacije in stekleničenja vina</b></p>  |  |
| <p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• razloži postopke preverjanja stabilnosti vina pred stekleničenjem;</li> </ul>  | <p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• preverja stabilnost vina pred stekleničenjem;</li> <li>• načrtuje pripravo prostora in opreme za stekleničenje;</li> </ul>  |

|  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• predstavi zahteve za ureditev prostora in tehnološke opreme za stekleničenje vina;</li><li>• pojasni pomen pravilnega skladiščenja in označevanja vina.</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• določi pogoje za skladiščenje stekleničenega vina;</li><li>• pripravi ustrezno deklaracijo za različne vrste vin.</li></ul>  |
| <b>6. Predstavljanje in promoviranje vin</b>   |  |
| <p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• pojasni pravila pri predstavitvah vina;</li><li>• kritično presoja kakovost vina;</li><li>• predstavi navade potrošnikov, povezane z uživanjem vina;</li><li>• predstavi vino in pri tem uporablja ustrezno terminologijo;</li><li>• razvija kulturo uživanja vina;</li><li>• predstavi možnosti sožitja vina z jedmi.</li></ul> | <p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• izvaja senzorično preverjanje kakovosti vina;</li><li>• uporablja strokovno terminologijo na področju opisovanja vina;</li><li>• svetuje pri kombiniranju vina in jedi;</li><li>• promovira kulturno uživanje vin;</li><li>• vrednoti elemente označb na etiketi vina.</li></ul> |

## 5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 72 (36 predavanj, 12 seminarских vaj in 24 laboratorijskih vaj).

Število ur samostojnega dela študenta: 78 (študij literature, študij aktualne zakonodaje, študij primerov reševanja praktičnih nalog ...).