

## **KATALOG ZNANJA**

### **1. IME PREDMETA**

PREDELAVA GROZDJA Z ENOLOGIJO

### **2. SPLOŠNI CILJI PREDMETA**

Splošni cilji predmeta so:

- upoštevanje higienskih in varnostnih predpisov;
- razvijati ustvarjalno mišljenje in uporabljati interdisciplinaren pristop pri reševanju strokovne problematike;
- varovati zdravje in upoštevati predpise o varnosti in zdravju pri delu;
- sodelovati pri uvajanju digitalizacije na delovnem področju;
- skrbeti za ravnanje v skladu z načeli trajnostnega razvoja;
- razvijati odgovoren odnos do uživanja alkoholnih pijač.

Specifično strokovno usmerjeni cilji so:

- predelati grozdje v vino po načelih konvencionalnega in ekološkega kmetijstva;
- spremljati razvoj tehnološke opreme;
- izbirati ustrezno vinsko posodo in ostalo opremo;
- sodelovati pri uvajanju novih tehnologij;
- proučevati vplive delovanja mikroorganizmov na kakovost vina;
- kemijsko in senzorično preverjati kakovost vina;
- uporabljati digitalna orodja za vodenje dokumentacije;
- upoštevati veljavno zakonodajo;
- razvijati kulturo pitja vina.

### **3. PREDMETNO SPECIFIČNE KOMPETENCE PREDMETA**

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

1. izbiranje sort grozdja kot dejavnika kakovosti vina;
2. analiziranje ponudbe in izbiranje ustrezne tehnološke opreme v predelavi grozdja;
3. načrtovanje uporabe enoloških sredstev;
4. svetovanje pri izbiri in uporabi mikrobioloških kultur v postopkih predelave grozdja in nege vina;
5. preverjanja kakovosti vina;
6. upoštevanje vinarske zakonodaje.

## 4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<b>1. Izbiranje sort grozdja kot dejavnika kakovosti vina</b>	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• utemelji pomen razvrščanja vinogradniškega prostora v vinorodne dežele, okoliše in podokoliše;</li> <li>• opredeli ampelografske značilnosti najbolj zastopanih vinskih sort;</li> <li>• presodi možnosti vključevanja tolerantnih sort v pridelavo vina;</li> <li>• pojasni vpliv vzgoje in oskrbe trte na količino in kakovost pridelka.</li> </ul>	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sorte vinske trte ustrezno umesti v vinogradniški prostor;</li> <li>• razišče možnosti vključevanja tolerantnih sort v vinogradniško pridelavo;</li> <li>• na osnovi ampelografskih značilnosti prepozna sorte, ki prevladujejo v slovenski pridelavi;</li> <li>• izbira sorte vinske trte za določen namen.</li> </ul>
<b>2. Analiziranje ponudbe in izbiranje ustrezne tehnološke opreme v predelavi grozdja</b>	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• utemelji pomen ustrezne priprave in vzdrževanja opreme za predelavo grozdja in nego vina;</li> <li>• kritično primerja strojno in ročno izvedbo pobiranja grozdja;</li> <li>• razloži princip delovanja opreme za prevzem in predelavo grozdja;</li> <li>• pojasni tehnološko vlogo in ureditev prostorov v vinski kleti;</li> <li>• primerja vplive vinskih posod iz različnih materialov na kakovost vina;</li> <li>• razloži princip delovanja opreme za pretok, bistrenje in stekleničenje vina.</li> </ul>	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vodi in nadzira postopke priprave opreme za predelavo grozdja in nego vina;</li> <li>• svetuje pri nastavitvah delovnih parametrov na zahtevnejši opremi za predelavo grozdja in nego vina;</li> <li>• izbira ustrezno vinsko posodo in ostalo opremo glede na usmeritev kleti;</li> <li>• podaja predloge za uvajanje digitalizacije v postopkih predelave grozdja;</li> <li>• razišče novosti v ponudbi opreme za predelavo grozdja in nego vina;</li> <li>• raziskuje vplive tehnološke opreme na oblikovanje vina;</li> <li>• svetuje pri razporeditvi in opremljenosti prostorov vinski kleti.</li> </ul>
<b>3. Načrtovanje uporabe enoloških sredstev</b>	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• razvršča enološka sredstva glede na namen uporabe;</li> </ul>	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• razišče ponudbo enoloških sredstev;</li> <li>• izdelava načrt uporabe enoloških sredstev;</li> <li>• kritično presoja potrebo po uporabi enoloških sredstev;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• utemelji ustreznost uporabe enoloških sredstev glede na tehnološko fazo nastajanja vina;</li> <li>• razlikuje enološka sredstva, ki se uporabljajo pri konvencionalni in ekološki proizvodnji vina;</li> <li>• spremlja zakonodajo v povezavi z uporabo enoloških sredstev.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• svetuje pri uporabi enoloških sredstev v konvencionalni in ekološki proizvodnji vina;</li> <li>• uporablja zakonske zahteve za označevanje vina;</li> <li>• raziskuje vplive enoloških sredstev na oblikovanje vina.</li> </ul>
<p><b>4. Svetovanje pri izbiri in uporabi mikrobioloških kultur v postopkih predelave grozdja in nege vina</b></p>	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• razloži vlogo grozdne mikroflore na kakovost vina;</li> <li>• opredeli značilnosti vinskih kvasovk;</li> <li>• pojasni vlogo mikroorganizmov v procesu biološkega razkisa;</li> <li>• razloži mehanizme mikrobiološkega kvara vina;</li> <li>• razloži pravila dobre higienske prakse v vinarstvu;</li> <li>• presoja higienske razmere v kleti v povezavi s škodljivim delovanjem mikroorganizmov.</li> </ul>	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• načrtuje postopke predelave grozdja v povezavi z lastnostmi kvasovk, bakterij in plesni;</li> <li>• proučuje vplive delovanja mikroorganizmov na oblikovanje vina;</li> <li>• svetuje pri uporabi mikrobioloških kultur v vinarstvu;</li> <li>• načrtuje in kontrolira izvajanje postopkov dobre higienske prakse.</li> </ul>
<p><b>5. Preverjanja kakovosti vina</b></p>	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• presodi vpliv pridelave in predelave grozdja na kakovost vina;</li> <li>• razloži kemijsko sestavo vina;</li> <li>• razloži postopke preverjanja kakovosti od grozdja do vina</li> <li>• pojasni rezultate analiz bistvenih sestavin vina;</li> <li>• opredeli pomanjkljivosti, napake in bolezni vina;</li> <li>• presodi vpliv tehnološke opreme na kakovost vina;</li> <li>• razloži metode, pogoje in pomen senzoričnega preverjanja kakovosti;</li> <li>• uporablja ustrezno terminologijo pri predstavljanju vina;</li> </ul>	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• načrtuje in izvaja kontrolo sestave grozdja in vina;</li> <li>• preverja skladnost parametrov kemijske analize vina z veljavno zakonodajo;</li> <li>• na osnovi kemijske in senzorične analize vino uvrsti v ustrezni kakovostni razred;</li> <li>• prepozna pomanjkljivosti, napake in bolezni vina in pripravi predloge za odpravo le teh;</li> <li>• svetuje pri pripravi prostora in opreme za izvedbo senzorične ocene;</li> <li>• razporedi in označi vzorce vina za senzorično oceno;</li> <li>• pripravi strokovni komentar poročila o kemijski analizi vina;</li> <li>• opiše vino in pri tem uporablja ustrezno terminologijo.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>• utemelji postopek razvrščanja vina glede na parametre kemijskih in senzoričnih analiz.</li></ul>	
<b>6. Upoštevanje vinarske zakonodaje</b>	
Študent: <ul style="list-style-type: none"><li>• razloži pomen upoštevanja vinarske zakonodaje in njene posebnosti;</li><li>• razloži pravila vodenja kletarske evidence;</li><li>• utemelji pomen označbe porekla vina in ostalih obveznih oznak na etiketi vina.</li></ul>	Študent: <ul style="list-style-type: none"><li>• poišče in upošteva veljavno vinarsko zakonodajo;</li><li>• vodi kletarsko evidenco;</li><li>• spremlja spremembe na področju vinarske zakonodaje;</li><li>• na osnovi analiznega poročila pripravi predlog za etiketo 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 ...).