



# Veleučilište u Rijeci - Ishodi učenja

Poljoprivredni odjel - Poreč

Specijalistički diplomski stručni studij vinarstva

Kolegij: Arome mošta i vina

Sati nastave (predavanja, seminari, vježbe): 2+0+1

ECTS bodova: 5

<u>Red. Br.</u>	<u>Očekivani ishodi</u>
1	<i>Definirati i opisati osnovne grupe hlapljivih aromatskih spojeva sastavnih dijelova primarne (sortne), sekundarne (fermentacijske) i tercijarne arome mošta i vina</i>
2	<i>Definirati i opisati kemijske i biokemijske procese sinteze aromatskih spojeva, olfaktorna svojstva, te različite tehnološke postupke kojima se može povećati koncentracija pojedinih aromatskih spojeva</i>
3	<i>Razlikovati i pravilno interpretirati različite „stilove vina“ s obzirom na njihova senzorna svojstva</i>
4	<i>Senzorno ocjenjivati vina, te definirati različite aromatske profile vina</i>
5	<i>Samostalno primijeniti različite tehnološke postupke u različitim fazama vinifikacije (predfermentativnoj, fermentativnoj i postfermentativnoj fazi proizvodnje vina) kao što su postupci prosušivanja grožđa, criomaceracija, ambijentalna maceracija, korištenje pektolitičkih enzima, različitih sojeva kvasaca, malolaktičkih bakterija, barrigue bačava ...) s ciljem postizanja željenog tipa vina s obzirom na njegovu fizikalno-kemijska i senzorna svojstva</i>



# Veleučilište u Rijeci - Ishodi učenja

**Poljoprivredni odjel - Poreč**

**Specijalistički diplomski stručni studij vinarstva**

**Kolegij: Arome mošta i vina - redoviti studij**

**Sati nastave (predavanja, seminari, vježbe): 2+0+1**

**ECTS bodova: 5**

<i>Raspodjela ECTS-a</i>		<i>Struktura ocjenjivanja</i>		
<i>Vrste aktivnosti</i>	<i>ECTS</i>	<i>Specifična aktivnost</i>	<i>Metoda procjenjivanja</i>	<i>Postotak ocjene max</i>
<i>Nastava</i>	<i>1.5</i>	<i>Prisutnost studenta</i>	<i>Popisivanje (evidencija), skala</i>	<i>6</i>
<i>Kontinuirana provjera znanja</i>	<i>2</i>	<i>Aktivnost na nastavi</i> <i>Kolokvij 1</i> <i>Kolokvij 2</i>		<i>14</i> <i>25</i> <i>25</i>
<i>Završni ispit</i>	<i>1.5</i>	<i>Pisani test; Usmeni ispit</i>	<i>Pismena provjera znanja</i> <i>Usmena provjera znanja</i>	<i>30</i>
<i>Ukupno</i>	<i>5</i>			<i>100</i>



# Veleučilište u Rijeci - Ishodi učenja

**Poljoprivredni odjel - Poreč**

**Specijalistički diplomski stručni studij vinarstva**

**Kolegij: Arome mošta i vina - izvanredni studij**

**Sati nastave (predavanja, seminari, vježbe): 2+0+1**

**ECTS bodova: 5**

<i>Raspodjela ECTS-a</i>		<i>Struktura ocjenjivanja</i>		
<i>Vrste aktivnosti</i>	<i>ECTS</i>	<i>Specifična aktivnost</i>	<i>Metoda procjenjivanja</i>	<i>Postotak ocjene max</i>
<i>Nastava</i>	<i>1.5</i>	<i>Prisutnost studenta</i>	<i>Popisivanje (evidencija), skala</i>	<i>6</i>
<i>Kontinuirana provjera znanja</i>	<i>2</i>	<i>Aktivnost na nastavi</i> <i>Kolokvij 1</i> <i>Kolokvij 2</i>		<i>14</i> <i>25</i> <i>25</i>
<i>Završni ispit</i>	<i>1.5</i>	<i>Pisani test; Usmeni ispit</i>	<i>Pismena provjera znanja</i> <i>Usmena provjera znanja</i>	<i>30</i>
<i>Ukupno</i>	<i>5</i>			<i>100</i>