



Veleučilište u Rijeci – Ishodi učenja

Poljoprivredni odjel

Stručni studij vinarstva

ECTS bodova: 180

R. br.	<u>Očekivani ishodi</u>
1	Opisati botaničku pripadnost vinove loze, morfologiju vegetativnih i generativnih organa i veliki i mali ciklus razvoja (fenofaze) vinove loze.
2	Odrediti prikladnost položaja za sadnju vinograda s obzirom na ekološke uvjete položaja (klima, reljef, tlo). Izraditi elaborat za podizanje vinograda. Urediti parcelu za sadnju vinograda te popraviti fizikalna, kemijska i biološka svojstva tla. Odabrati adekvatnu podlogu vinove loze s obzirom na sortu, ekološke uvjete položaja te željeni tip vinogradarske proizvodnje.
3	Njegovati vinograd tijekom investicijskog razdoblja podizanja vinograda. Oblikovati sustave uzgoja vinove loze (uzgojne oblike) rezom u zrelo i zeleno. Orezati vinovu lozu u zrelo (zimsku rezidba) i zeleno. Pomladiti i preinačiti sustave uzgoja.
4	Interpretirati rezultate analize tla, odrediti potrebe vinove loze za hranjivima i izračunati potrebne količine mineralnih i organskih gnojiva za gnojidbu vinograda.
5	Obraditi meteorološke podatke te izračunati klimatske indekse (suma aktivnih temperatura, suma efektivnih temperatura,...).
6	Odrediti način održavanja tla u vinogradu s obzirom na ekološke uvjete (obrađivanjem, zatravljivanjem, primjenom herbicida, malčiranjem,...).
7	Definirati sustave zaštite bilja (konvencionalne, integrirane, ekološke). Razlikovati ekonomski najznačajnije bolesti i štetočine u vinogradarskoj proizvodnji. Poznavati sredstva za zaštitu bilja, njihovu upotrebu i primjenu, te njihov utjecaj na čovjeka i okoliš. Prepoznavati simptome i oštećenja, te vezano s time pravilno odabrati i primijeniti mjere suzbijanja.
8	Definirati temeljne pojmove vezane uz mikrobiologiju vina. Definirati ulogu mikroorganizama u proizvodnji vina: kvasci, mliječno kisele bakterije, octene bakterije, ostale bakterije, plijesni (struktura stanice, razmnožavanje, metabolizmi šećera, organskih kiselina, dušičnih spojeva).
9	Analizirati osnovni kemijski sastav mošta. Izvršiti potrebnu i pravilnu korekciju šećera, kiselina i dr. u moštu ili masulju.
10	Provesti samostalnu vinifikaciju vina. Koristiti različite tehnologije u proizvodnji bijelih, rose i crnih vina. Analizirati osnovni kemijski sastav vina. Napraviti fizikalno - kemijsku i biološku stabilizaciju vina.
11	Odabrati odgovarajuće filtre, pripremiti filtre za rad i obaviti grubu, finu, mikro ili sterilnu filtraciju vina. Odabrati odgovarajuću opremu i ambalažu za punjenje vina i obaviti punjenje vina.

R. br.	<u>Očekivani ishodi</u>
12	Koristiti osnovne tehnologije u proizvodnji pjenušavih vina, kvalitetnih pjenušavih vina, kvalitetnih aromatično pjenušavih vina, gaziranih vina, biser vina, gaziranih biser vina, likerskih vina, vina od prosušenog grožđa i vina od prezrelog grožđa. Odabrati odgovarajuću opremu i ambalažu za proizvodnju, doradu i finalizaciju pjenušavih, biser, gaziranih i likerskih vina i obaviti punjenje vina.
13	Prezentirati vino na pravilan način korištenjem stručne terminologije u opisivanju i vrednovanju vina. Voditi degustaciju vina (bijela, rose, crna, specijalna, pjenušava i likerska vina). Opisati i pravilno interpretirati senzorne karakteristike bijelih, rose i crnih, pjenušavih, biser, gaziranih i likerskih vina.
14	Opisati i pravilno interpretirati kemijski sastav vina: alkohole, estere, organske kiseline, šećere i dr. Prepoznati, opisati i pravilno interpretirati arome vina: primarne - sorte: cvjetne, voćne, travnate; sekundarne - predfermentativne, fermentativne; tercijarne, pragove osjetljivosti.
15	Opisati i prepoznati bolesti i mane vina: uzrok, promjene u senzornim svojstvima vina (vinski cvijet, octikavost, zavrelica, mliječna i manitna fermentacija, sluzavost, miris po H ₂ S, miris po talogu, i dr.), način sprečavanja i metode odstranjivanja.
16	Koristiti se legislativom (Zakon i Pravilnici o vinu)