

Názov VP*	VINOHRADNÍCTVO A VINÁRSTVO
Stredisko	Nitra
Fakulta (ty) SPU	Fakulta záhradníctva a krajinného inžinierstva Fakulta biotechnológie a potravinových zdrojov
Gestori	doc. Ing. Oleg Paulen, PhD. doc. Ing. Tatiana Bojňanská, CSc.
Ročník	1.
Zimný semester	
Č.	Názov témy
1.	História vinohradníctva, význam vinárstva a jeho súčasný stav na Slovensku a vo svete.
2.	Vinohradnícke oblasti sveta a na Slovensku. Členenie vinohradníckych oblastí
3.	Ekológia pestovania viniča hroznorodého. Rajonizácia pestovania viniča hroznorodého na Slovensku
4.	Morfológia a fenológia viniča hroznorodého. Stavba a zloženie hrozna, požiadavky na kvalitu
5.	Ampelografia muštových odrôd viniča hroznorodého
6.	Vinárska legislatíva, klasifikácia slovenských vín podľa Zákona č. 313/2009 Zb.z. a uvádzanie vín do obehu
7.	Význam Svetovej organizácie pre vinič a vinohrady a Medzinárodnej únie enológov. Enológ a jeho miesto v súčasnom vinárstve
Forma ukončenia: zápočet	
Letný semester	
Č.	Názov témy
1.	Ochrana viniča hroznorodého proti chorobám a škodcom
2.	Agrotechnika viniča hroznorodého a jej vplyv na kvalitu hrozna
3.	Regulácia úrody hrozna
4.	Hrozno ako surovina na výrobu vína – zber a manipulácia
5.	Spracovanie hrozna na mušt. Chemické zloženie muštu a jeho úprava z hľadiska optimalizácie fermentačného procesu. Zariadenie vinárskej prevádzky, technológia na spracovanie a skladovanie hrozna
6.	Mikrobiológia vína. Významné mikroorganizmy pri výrobe vína. Kvasinky, baktérie a plesne z pohľadu triedenia, opisu, významu a ekológie. Vplyv prostredia na kvasinky - fyzikálne, chemické a biologické faktory.
7.	Výberová téma
Forma ukončenia: skúška	

Názov VP*	VINOHRADNÍCTVO A VINÁRSTVO
Stredisko	Nitra
Fakulta (ty) SPU	Fakulta záhradníctva a krajinného inžinierstva Fakulta biotechnológie a potravinových zdrojov
Gestori	doc. Ing. Oleg Paulen, PhD. doc. Ing. Tatiana Bojňanská, CSc.
Ročník	2.
Zimný semester	
Č.	Názov témy
1.	Chemické zloženie vína I. Hlavné obsahové zložky, ich význam a funkcie.
2.	Chemické zloženie vína II. Výživové, sensorické a liečivé zložky hrozna a vína a ich vplyv na zdravie človeka. Zdravotné aspekty vína – antisklerotický, antioxidantný a antikarcinogénny účinok vína
3.	Biochemické procesy pri výrobe vína. Spontánne kvasenie a kvasenie čistými kultúrami kvasiniek
4.	Alkoholové kvasenie v hroznovom mušte a jeho produkty. Jednotlivé fázy priebehu fermentačného procesu. Regulácia fermentačného procesu a zariadenia používané počas fermentácie hroznového muštu
5.	Výberová téma
6.	Výberová téma
7.	Výberová téma
Forma ukončenia: zápočet	
Letný semester	
Č.	Názov témy
1.	Vplyv biologických, fyzikálnych a chemických činiteľov na tvorbu, zrenie a starnutie vína. Čírenie a stabilizácia vín. Zákaly a ich pôvod vo vínach. Identifikácia zákalov a možnosti ich eliminácie
2.	Príprava vína na fľašovanie. Posudzovanie stability vína pred fľašovaním. Scelovanie vína. Filtrácia vína. Filtračné materiály a zariadenia na filtráciu.
3.	Chyby vína. Falšovanie vína.
4.	Technológie fľašovania vína. Balenie, skladovanie a distribúcia vína
5.	Výberová téma
6.	Výberová téma
7.	Výberová téma
Forma ukončenia: skúška	

Názov VP*	VINOHRADNÍCTVO A VINÁRSTVO
Stredisko	Nitra
Fakulta (ty) SPU	Fakulta záhradníctva a krajinného inžinierstva Fakulta biotechnológie a potravinových zdrojov
Gestori	doc. Ing. Oleg Paulen, PhD. doc. Ing. Tatiana Bojňanská, CSc.
Ročník	3.
Zimný semester	
Č.	Názov témy
1.	Štýl vína. Oxidatívne a reduktívne metódy výroby vína. Výroba bielych, červených, šumivých, aromatizovaných a likérových vín. Špeciálne výroby - Tokajské vína, madeira, sherry a prírodné sladké vína
2.	Senzorická analýza vína. Systematický prístup k hodnoteniu vína. Pojemový aparát a slovník hodnotiteľa vín.
3.	Akreditácia osôb vykonávajúcich senzorické posudzovanie vín
4.	Chuťové a pachové látky vo vínach
5.	Výberová téma
6.	Výberová téma
7.	Výberová téma
Forma ukončenia: zápočet	
Letný semester	
Č.	Názov témy
1.	Vinotéky a sommelieri. Miesto a úloha someliera. Zodpovedné pitie vína ako súčasť kultúrneho prejavu človeka v spoločnosti
2.	Marketing vína I. – výber miesta pre vinárstvo, stavba a logistické členenie prevádzky, tvorba základnej filozofie výroby vína, predaj vína, cenová politika, zákazníci, distribučné kanály
3.	Marketing vína II. – design a Corporate Identity, veľtrhy a výstavy, social events, web stránka, blog, online marketing a sociálne siete
4.	Víno a jedlo. Víno v gastronómii. Pravidlá nakupovania, skladovania a podávania vína
5.	Výberová téma
6.	Výberová téma
7.	Výberová téma
Forma ukončenia: skúška	

