

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

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

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