

## **Bakalársky študijný program: Vinárstvo**

**Garant študijného programu : doc. Ing. Tatiana Bojňanská, CSc.**

**Forma štúdia:** denná, externá

**Profil absolventa:** absolvent študijného programu vinárstvo bude poznať problematiku pestovania viniča hroznorodého, ale jeho hlavným zameraním bude predovšetkým spracovanie hrozna, vrátane súvisiacich činností. Bude vzdelaným v oblasti základnej suroviny a technologických postupov výroby vín klasickými metódami aj modernými technológiami. Zvládne problematiku faktorov ovplyvňujúcich kvalitu vín, ošetrovanie a školenie vín, ich stabilizáciu a finalizáciu, a kultúrne použitie vín. Dokáže hodnotiť a analyzovať hrozno, mušty aj vína inštrumentálnymi metódami a významná pozornosť bude venovaná aj senzorickeému hodnoteniu, marketingovej a ekonomickej oblasti. Absolventi bakalárskeho štúdia budú pripravení na prácu v oblasti vinárstva, ale budú môcť pokračovať v štúdiu aj na inžinierskych programoch „Technológia potravín“, prípadne ďalších príbuzných študijných programoch.

### **Uplatnenie absolventa**

Absolventi nájdu možnosť uplatnenia v poľnohospodárskych podnikoch a akciových spoločnostiach, najmä s realizáciou produkcie špeciálnej rastlinnej výroby na spracovanie hrozna a výrobu vína, v poľnohospodárskych podnikoch so zameraním na spracovanie svojej produkcie (hrozna), v obchodných organizáciách, podnikoch služieb, stravovacích zariadeniach, vinotékach, obchodných organizáciách (vnútorný a medzinárodný obchod).

Absolventi budú pripravení na činnosť v špecializovaných laboratóriách všetkých typov inštitúcií a podnikov, v kontrolných, vývojových alebo výskumných pracoviskách potravinárskeho priemyslu, vo firmách zaoberajúcich sa dovozom a vývozom poľnohospodárskych produktov a potravín.

### **Štátnicové predmety:**

1. Spracovanie hrozna
2. Mikrobiológia vína