

Študijný program: Vinárstvo

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

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 senzoričnému 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.

Kód predmetu	Povinne voliteľné predmety (min 10 kreditov)	Hodiny/týždeň			Semester - kredity					
		P	C	S	1	2	3	4	5	6
090P101	Úvod do štúdia	1	0	Z	1					
442P112	Seminár z anorganickej chémie	0	1	Z	2					
222EXXX	Svetový jazyk	0	2	Z	2	2				
442P111	Chemické laboratórne techniky	0	2	Z	3					
211E201	Estetika	0	2	S	3					
380U102	Základy práva	2	1	S	4					
422P102	Seminár z organickej chémie	0	1	Z		2				
345P101	Seminár k praxi	2	0	Z		2				
481P201	Informačné zdroje v biológii a potravinárstve	0	2	Z		2				
622Z101	Ovocinárstvo	2	2	S			6			
442P301	Biofyzikálna chémia	1	2	S			4			
621A221	Manažment živín v agroekosystéme	1	3	S			6			
222XXX	Svetový jazyk	0	2	Z, S			2	2		
622Z003	Kurz rezu viniča hroznorodého	2	0	Z				2		
621P303	Hodnotenie surovín a potravín živočíšneho pôvodu	1	3	S					6	
421P308	Prediktívna mikrobiológia v potravinárstve	1	3	S					6	
222XXX	Svetový jazyk	0	2	Z, S					2	2
421P307	Biologicky aktívne zložky potravín	2	2	S						4
421P402	Biochemické technológie	2	2	S						6

Štátne skúšky :

1. Spracovanie hrozna
2. Mikrobiológia vína

Bakalársky študijný programŠtudijný program: **VINÁRSTVO (VINb)**

externé štúdium

Kód predmetu	Povinné predmety	Hodiny/týždeň			Semester - kredity					
		P	C	S	1	2	3	4	5	6
442P101	Anorganická chémia	2	2	S	6					
441M109	Biofyzika a fyzikálne vlastnosti potravín	1	3	S	6					
443Z102	Biometeorológia	2	2	S	6					
443Z101	Agrohydroológia	2	2	S	6					
442P112	Seminár z anorganickéj chémie	0	1	Z	2					
345P101	Seminár kpraxi	2	0	Z	2					
442P107	Organická chémia	2	2	S		6				
461 E104	Matematika	1	3	S		6				
622Z325	Biológia viniča hroznorodého	1	2	S		4				
640P103	Funkčná cytológia	1	3	S		6				
481E104	Informačné a komunikačné technológie	2	2	S		6				
422P102	Seminár z organickej chémie	0	1	Z		2				
481P201	Informačné zdroje v biológii a v potravinárstve	0	2	Z			2			
421P201	Biochémia	2	2	S			6			
421P202	Mikrobiológia	1	3	S			6			
622Z326	Vinohradníctvo I.	2	2	S			6			
622A101	Choroby a škodcovia viniča hroznorodého	1	2	S			4			
541M301	Základy potravinárskej techniky	1	2	S			4			
422P103	Chémia vína	1	2	S				4		
541P205	Senzorická analýza potravín	2	2	S				6		
541P106	Náuka o nápojoch	1	2	S				4		
541P107	Hygiena a sanitácia vo vinárstve	1	2	S				4		
621 E303	Základy ekonomiky	2	2	S				6		
322P201	Teória a metodológia záverečnej práce	2	0	Z				2		
541P108	Spracovanie hrozna	2	2	S					6	
622Z327	Vinohradníctvo II.	1	2	S					4	
421P104	Mikrobiológia vína	1	2	S					4	
345E305	Manažment kvality potravín	2	2	S					6	
541Z504	Vinne cesty a agroturistika	1	2	S					4	
541P109	Senzorické hodnotenie a kontrola kvality vín	1	3	S						6
621P101	Pivničné hospodárstvo	2	2	S						6
621P302	Hodnotenie surovín a potravín rastlinného pôvodu	1	3	S						6
541Z505	Víno v gastronómii	1	2	S						4
911P302	Prevádzková prax			Z				3		3
314P301	Záverečná práca (bakalárska práca)			Z					5	5
Spolu - povinné kredity					28	30	28	29	29	30