

PROJEKT **Uspostava regionalnog centra kompetentnosti u poljoprivredi**
„Arboretum Opeka“
Br. ugovora: UP.03.3.1.04.0005.

Srednja škola „Arboretum Opeka“ Marčan
Vinička 53, Marčan, Vinica
42243 Maruševec



PLAN I PROGRAM
RADIONICE
- PARAMETRI FIZIKALNO KEMIJSKE KAKVOĆE VINA,
UPOZNAVANJE S MANAMA I BOLESTIMA VINA -



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda

Marčan, svibanj, 2021.



1. OPĆI PODACI O PROGRAMU RADIONICE

NAZIV : Program radionice Parametri fizikalno kemijske kakvoće vina, upoznavanje s manama i bolestima vina

OBRAZOVNI SEKTOR: Poljoprivreda, prehrana i veterina

TRAJANJE : 4 sata

VRSTA RADIONICE: Edukativna

RADNO OKRUŽENJE I UVJETI RADA:

- rad u zatvorenom prostoru
- rukovanje s enološkim priborom, vinima i čistim mirisima

2. KOMPETENCIJE KOJE POLAZNIK STJEČE ZAVRŠETKOM PROGRAMA

1. Razumijevanje pojma kakvoće vina u odnosu na prihvatljive standarde i biopotencijal sorte
2. Osnove senzornog ocjenjivanja vina
3. Prepoznavanje sortnih karakteristika vina
4. Sposobnost prepoznavanja manjkavosti vina (mane i bolesti)

3. TRAJANJE PROGRAMA I NAČINI IZVOĐENJA

Program radionice u trajanju od 4 sata realizirat će se predavanjem kroz nastavu, od čega je planirano 1 sat teorijske nastave koja će se realizirati u učionici ustanove i 3 sata praktičnog rada koja će se provoditi u praktikumu.

4. PLAN I PROGRAM RADIONICE

4.1. PLAN

Rb.	Nastavna cjelina	Broj sati		Ukupno
		P	PR	
1.	Fizikalno kemijski sastav vina, mane i bolesti vina	1	/	1
2.	Praktični rad – senzorno ocjenjivanje vina	/	3	3
UKUPNO		1	3	4

P – predavanje

PR – praktični rad



Europska unija
"Zajedno do fondova EU"



EUROPSKI STRUKTURNI
I INVESTICIJSKI FONDOVI



E
S
F
UČINKOVITI
LJUDSKI
POTENCIJALI



4. 2. PROGRAM RADIONICE

4.2.1. Fizikalno kemijski sastav vina, mane i bolesti vina (1 sat)

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	Broj sati
Fizikalno kemijski sastav vina, mane i bolesti vina	Fizikalno kemijski sastav vina Autentičnost vina Osnovni parametri kemijske kakvoće vina Mane vina Bolesti vina Sortne i geografske karakteristike vina Zakonodavstvo u području kakvoća i plasmana vina	Nabrojati najzastupljenije kemijske spojeve vina Objasniti pojam autentičnosti vina Klasificirati vina prema parametrima kakvoće prema Zakonu o vinu (ZOV) Prepoznavanje manjkavosti vina zbog mana i/ili bolesti vina Razlikovati sortne karakteristike vina prema geografskom porijeklu Istražiti ZOV i primijeniti Pravilnike	P 1
Metode rada: verbalne i vizualne (metoda usmenog izlaganja, metoda razgovora, metoda simulacije, metoda pisanja)			
Materijalni uvjeti: klasična učionica s jednim mjestom za predavače te suvremenim nastavnim sredstvima i (slike, plakati, PC računalo, LCD projektor, platno za projiciranje i slično), te ostala audio-vizualna i pomoćna sredstva i pomagala i izvorna stvarnost			
Kadrovski uvjeti: - diplomirani inženjer agronomije			
Literatura za polaznike: ▪ ustanova će za polaznike izraditi digitalne materijale za radionicu			
Literatura za nastavnike: ▪ Zakon o vinu; NN 32/2019 ▪ Pravilnik o fizikalno-kemijskim metodama analize mošta, vina, drugih proizvoda od grožđa i vina te voćnih vina; NN 106/2004 ▪ Stanislava Herjavec; VINARSTVO, Nakladni zavod Globus Zagreb, 2019.			



4.2.4. Praktični rad - senzorno ocjenjivanje vina (3 sata)

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Senzorno ocjenjivanje vina	Analiza vanjskog izgleda vina	Usporediti različite uzorke vina na osnovu vanjskog izgleda (boja, bistroća)	PR 3
Analiza mirisa vina	Glavni nositelji mirisa vina Glavni nositelji negativnih mirisa vina	Identificirati osnovne nositelje mirisa sorte vina Prepoznati nositelje negativnih mirisa	
Analiza okusa	Glavni nositelji grupa okusa Nositelji okusa mane i bolesti vina	Identificirati osnovne nositelje okusa sorte vina Prepoznati nositelje negativnih okusa (nosioca bolesti i/ili mana vina)	
Provjera osjetilnih sposobnosti	Praktično testiranje osjetila polaznika	Testirati osjetila polaznika radom s vodenim otopinama pojedinih kemijskih skupina	
Ocjenjivanje	Ocjenjivanje uzoraka vina	Ocijeniti uzorak vina i usporediti sa prethodno bodovanim	
Metode rada: verbalne, vizualne i praktične metode (metoda usmenog izlaganja, metoda demonstracije i metoda praktičnog rada)			
Materijalni uvjeti: Praktični rad izvodi se u praktikumu ustanove			
Kadrovski uvjeti: – diplomirani inženjer agronomije			
Literatura i drugi izvori znanja za polaznike: <ul style="list-style-type: none">▪ ustanova će za polaznike izraditi digitalne materijale za radionicu			
Literatura za nastavnike: <ul style="list-style-type: none">▪ Zakon o vinu; NN 32/2019▪ Pravilnik o fizikalno-kemijskim metodama analize mošta, vina, drugih proizvoda od grožđa i vina te voćnih vina; NN 106/2004▪ Stanislava Herjavec; VINARSTVO, Nakladni zavod Globus Zagreb, 2019.			