



Univerza v Novi Gorici

Visoka šola za vinogradništvo in vinarstvo



Visoka šola za vinogradništvo in vinarstvo

Z znanjem do kakovosti

Za uspešno vodenje sodobnih in visoko konkurenčnih specializiranih vinogradniško-vinarskih kmetij je nujno potrebno kompleksno znanje tako VINOGRADNIŠTVA in VINARSTVA kot tudi TRŽENJA VINA. Univerza v Novi Gorici že od leta 2006 ponuja enovit in specializiran visokošolski strokovni študij vseh potrebnih teoretičnih znanj ter možnost PRAKTIČNEGA USPOSABLJANJA s področja vinogradništva in vinarstva ter s tem pripravlja kadre na samostojno organizacijo, vodenje in trženje vinogradniško-vinarskih posestev. Hkrati študentom, ki se želijo zaposliti v okviru večjih kleti, omogoča tudi ožjo specializacijo bodisi na področju vinogradništva bodisi vinarstva.

Študijski program

- Zasnovan je po zgledu tujih sodobnih študijev vinogradništva in vinarstva.
- Zajema vsa novodobna teoretična in tehnološka znanja ter znanstvena spoznanja s tega področja.
- Aktualne teme študenti spoznavajo v vinorodnem okolju.
- Glede vsebin upošteva tudi priporočila O.I.V. (Mednarodna organizacija za trto in vino) za izbrazevanje ENOLOGOV.
- Neposredna mednarodna sodelovanja in tesno sodelovanje s Centrom za raziskave vina omogočajo hiter pretok novih dognanj do naših študentov.
- Je edini tovrsten študij v Sloveniji.
- Poučujejo priznani in izkušeni strokovnjaki s področja vinogradništva in vinarstva.
- Ves čas študija so študenti povezani s prakso: praktično usposabljanje lahko opravljajo v okviru vinogradniškega posestva Univerze v Novi Gorici, pri priznanih in uveljavljenih vinarjih ter na zavodih in inštitutih.

Lokacija

Študij poteka v Vipavi, v prostorih obnovljenega kulturnega spomenika, dvorca Lanthieri. Smo sredi vinorodne dežele Primorske: med Goriškimi Brdi, Vipavsko dolino in Krasom. Zaradi bližine mnogih mentorskih kmetij in vinskih kleti je študentom poleg pridobivanja aktualnih teoretičnih znanj stalno omogočen neposreden stik s prakso.

Kontakt

Tajništvo:

T: 05 9099 700

E: info.vsvv@ung.si

www.ung.si/vsvv





Opis programa Vinogradništvo in vinarstvo 1. stopnje

Visoka šola za vinogradništvo in vinarstvo izvaja triletni **visokošolski strokovni študijski program Vinogradništvo in vinarstvo 1. stopnje**. Diplomanti po tem programu samostojno in celostno, ob določenih praktičnih izkušnjah, obvladajo naslednja delovna področja: vinogradniške tehnologije, trsnicarstvo in selekcijo vinske trte, integrirano in ekološko pridelovo grozdja, vinarske tehnologije, analize metode v vinarstvu, kontrolo kakovosti grozdja in vina, trženje in promocijo vina, vodenje evidenc.

Pogoji za vpis

Opravljen zaključni izpit v kateremkoli štiriletnem srednješolskem programu, poklicna matura ali matura po ustreznem štiriletnem srednješolskem programu. Vpišejo se lahko tudi kandidati, ki so končali enakovredno izobraževanje v tujini. Če je vpis omejen, se kandidate izbere glede na splošni uspeh pri maturi ali zaključnem izpitu, ki predstavlja 60 % točk, in glede na uspeh v 3. in 4. letniku srednje šole, kar predstavlja 40 % točk.

Trajanje študija: 3 leta

Število vpisnih mest: www.ung.si/sl/studij/visoka-sola-za-vinogradnistvo-in-vinarstvo/studij/1W/

Program je v skladu z zakonom o visokem šolstvu RS zasnovan na potrebnem številu točk po ECTS sistemu (European Credit Transfer System ali Evropski kreditni sistem). Ena točka predstavlja od 25 do 30 ur študentovega dela.

Za dokončanje študija mora študent zbrati 180 ECTS točk, in sicer v vsakem letniku po 60. Točke obsegajo:

- obvezni predmeti: 25 predmetov (119 ECTS);

- izbirni predmeti: 17 predmetov (36 ECTS);
- praktično usposabljanje: 400 ur (20 ECTS; 200 ur v 2. in 200 ur v 3. letniku);
- diploma: 150 ur (5 ECTS).

Program **ima koncesijo** in redno vpisani študenti iz območja EU zanj ne plačajo šolnine.

Možnost nadaljevanja študija: magistrski študiji 2. stopnje.

Zaposljivost: na specializiranih kmetijah, v združenih kleteh, laboratorijih za analizo vina, kot leteči enologi, v trsnicah, enotekah itd.



Študij je **naravnan praktično**, teoretična znanja ves čas dopolnjujejo **laboratorijske vaje, terenski pouk ter praktično usposabljanje** v drugem in tretjem letniku.

V prvih dveh letnikih je študij enoten in ponuja vsem slušateljem dobre osnove s področja naravoslovno-matematičnih ved, vzporedno pa tudi vsa potrebna osnovna strokovna znanja in osnove trženja vina.

V tretjem letniku študenti, poleg poslušanja obveznih predmetov, na podlagi lastnih interesov oblikujejo individualne predmetnike z vpisom **izbirnih predmetov** iz vinogradništva, vinarstva ali iz sklopa **splošnih izbirnih predmetov**. Tako **se lahko ožje ali širše specializirajo** za posamezna strokovna področja.



Podrobnejši podatki o predmetniku

www.ung.si/sl/studij/visoka-sola-za-vinogradnistvo-in-vinarstvo/studij/1VV/

V skladu s pravili študija na Visoki šoli za vinogradništvo in vinarstvo in Univerzi v Novi Gorici lahko študenti Vinarstva in vinogradništva vpišejo izbirne predmete drugih študijskih programov, ki jih izvaja Univerza v Novi Gorici, pa tudi drugih sorodnih študijskih programov v Sloveniji in tujini.

Študent zaključi usposabljanje z izdelavo zaključne naloge – diplomskega dela. Po uspešno zaključenem študiju pridobijo študenti **naziv diplomirani(na) inženir(ka) vinogradništva in vinarstva (VS)** ali okrajšano dipl. inž. vin. (VS).



Naslov: Univerza v Novi Gorici, Visoka šola za vinogradništvo in vinarstvo ■ **Urednica besedila:** prof. dr. Branka Mozetič Vodopivec ■ **Fotografije:** Arhiv Univerze v Novi Gorici, Arhiv Visoke šole za vinogradništvo in vinarstvo ter Centra za raziskave vina, Adriana Pisk, Daniel Olivo, Miha Godec ■ **Oblikovanje:** A-media d. o. o., Šempeter pri Gorici ■ **Priprava in tisk:** A-media d. o. o., Šempeter pri Gorici ■ **Založnik:** Univerza v Novi Gorici, Vipavska cesta 13, Rožna Dolina, Nova Gorica ■ **Število natisnjenih izvodov:** 500 ■ **Leto izida:** 2018

Brezplačna publikacija.



Univerza v Novi Gorici
Visoka šola za vinogradništvo in vinarstvo
Glavni trg 8
SI-5271 Vipava
Tel.: 05 909 97 00
E-pošta: info.vsvv@ung.si
www.ung.si/vsvv