**Zagadnienia na egzamin magisterski**

**kierunek winogrodnictwo i enologia**

1. Opisz metody rozmnażania winorośli.
2. Podkładki stosowane w winogrodnictwie.
3. Omów koncepcję *terroir.*
4. Opisz zakładanie i prowadzenie młodej winnicy.
5. Opisz prowadzenie winnicy starszej.
6. Omów problemy związane z odżywianiem mineralnym winorośli.
7. Charakterystyka i możliwości wykorzystania podstawowych parametrów stosowanych w ampelografii.
8. Podaj krótką charakterystykę słynnych regionów winiarskich.
9. Omów losy alkoholu etylowego w organizmie człowieka
10. Omów możliwe mechanizmy interakcji pomiędzy lekami a etanolem
11. Co rozumiemy pod pojęciem reakcji disulfiramopodobnej? Podaj przykłady grup leków, których dotyczy to zagadnienie.
12. Podaj cechy jakie powinna wykazywać starterowa kultura winiarska.
13. Zalety i wady biologicznego odkwaszania win.
14. Choroby win i mikroorganizmy je powodujące.
15. Substancje potencjalnie szkodliwe dla zdrowia człowieka występujące w wyrobach winiarskich i źródła (prekursory) ich pochodzenia.
16. Wpływ związków fenolowych na jakość i cechy organoleptyczne win.
17. Omów rolę ekstraktu, jako parametru wykorzystywanego w kontroli produkcji wyrobów winiarskich.
18. Parametry i substancje chemiczne wpływające na wydajność fermentacji alkoholowej.
19. Rola maceracji w produkcji winiarskiej.
20. Omów fermentację jabłkowo-mlekową.
21. Podaj cel dojrzewania win oraz przemiany podczas tego procesu.
22. Omów najważniejsze etapy degustacji wina.
23. Jaka jest różnica między analizą sensoryczną, a oceną organoleptyczną. Czym jest wrażliwość sensoryczna i jaką rolę w analizie sensorycznej pełnią zmysły człowieka.
24. Wymień podstawowe błędy w analizie sensorycznej - omów przynajmniej dwa z nich.
25. Opisz ekologiczne metody ochrony roślin.
26. Wykorzystanie chemicznych informatorów owadów w ochronie roślin.
27. Wymienić i opisać uszkodzenia ważniejszych szkodników winorośli.
28. Wyjaśnij dlaczego uważa się, że degustacja wina angażuje mózg człowieka w większym stopniu niż rozwiązywanie zadania matematycznego?
29. Jakie to wrażenie, z czego wynika odczuwanie cierpkości wina?
30. Omów wpływ muzyki, koloru na odczuwanie smaku wina.
31. Na czym polega zjawisko "*power of expectation*" i jakie ma znaczenie w odczuwaniu smaku wina.
32. Wymień i scharakteryzuj podstawowe kanały komunikacji w branży winiarskiej. Które wydają Ci się najbardziej skuteczne i dlaczego?
33. Omów rynek prasy winiarskiej w Polsce: najważniejsze tytuły i ich specyfikę.
34. Za pomocą jakich form wypowiedzi dziennikarskiej można opowiadać o winie?
35. Czym charakteryzuje się artykuł (tekst) informacyjny, a czym publicystyczny (porównaj, wymień ich cechy wspólne i różnice). W miarę możliwości, omów temat na przykładzie tekstów poświęconych winu.
36. Wyjaśnij, dlaczego zdjęcia są ważnym aspektem skutecznej komunikacji na temat wina.
37. Artykuł naukowy versus artykuł popularyzujący wiedzę o winie versus artykuł ciekawostkowy. Wymień ich podstawowe cechy charakterystyczne. Jak myślisz, kto będzie odbiorcą każdego z nich? Omów siarkowanie moszczów i win.
38. Charakterystyka metabolitów wtórnych owoców winorośli i ich znacznie prozdrowotne dla organizmu człowieka.
39. Znaczenie fizjologiczne antyoksydantów obecnych w liściach i owocach winorośli. Metody analizy jakościowej i ilościowej związków przeciwutleniających.
40. Różnice w zawartości związków "prozdrowotnych" pomiędzy winem czerwonym a białym
41. Winoterapia jako nowa alternatywa zastosowania wina. Wady, zalety oraz niebezpieczeństwo, które mogą się pojawić podczas jej stosowania.
42. Rola kwasów organicznych w diagnostyce jakości wina. Podobieństwa i różnice pomiędzy winem białym i czerwonym.
43. Plusy i minusy wina dla zdrowia organizmu.