



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT



POROČILO O DELU

Gostovanje pridr. prof. dr. Sophi Tempere je potekalo med 2. in 3. 6. 2022, pri čemer je predavateljica opravila dve predavanji s praktičnimi vsebinami z naslovom, vsako v trajanju 4,5 šolske ure in sicer 2. 6. (s pričetkom ob 9h) in 3. 6. 2022 (s pričetkom ob 9h).

Moderno opremljene učilnice Univerze v Novi Gorici z avdio-video opremo (velik zaslon z računalnikom, mikrofoni, zvočniki, mešalna miza za večjo kakovost prenosa zvoka) so omogočili izvedbo hibridnega predavanja na visokem nivoju. Profesorica je bila vključena v učilnico preko sistema Zoom, študentje so z njo komunicirali preko mikrofona iz predavalnice v prostorih Fakultete za vinogradništvo in vinarstvo, Univerze v Novi Gorici – v Vipavi.

Poročilu prilagamo tudi slikovni material, ki kaže na potek hibridnega poučevanja v tem gostovanju z vključenimi s praktičnimi primeri predavanj/vaj (senzorična analiza-degustacija). Poučevanje in interakcija s predavateljico na daljavo naših študentov ni oropala edinstvene izkušnje in gostovanja priznane predavateljice in strokovnjakinje za senzorično oceno vina iz Univerze v Bordeaux, Inštituta za raziskavo grozdja in vina (ISVV).

Pred začetkom predavanj se je prof.dr. Sophie Tempere večkrat dobila (telefonsko, po mailu) s prof.dr. Guillaume Antalickom, da sta uskladila vsebino predavanj in smo po njenih navodilih pripravili praktične testne vzorce in vzorce vina, ki so podkrepili njena predavanja in vzpodbuli hibridno komunikacijo s študenti/udeleženci predavanj. Med dvodnevnimi predavanji je pedagoški proces moderiral prof.dr. Guillaume Antalick, s čimer smo še bolj dodatno poskrbeli za kakovosten pretok znanja in komunikacijo v smeri predateljica \leftrightarrow udeleženci. Udeležbo študentov v senzoričnih vajah je profesorica preverjala s kratkimi kvizi, ki so bili študentom dostavljeni preko sistema Zoom (pooling). Študentje so bili na predavanjih prisotni tudi s svojimi računalniki.

S profesorico se je dekanja Fakultete za vinogradništvo in vinarstvo 27.5.2022 na online sestanku, kjer smo dorekli plan poučevanja, pregledali delovanje opreme v predavalnici, sestanka se je vključil na daljavo tudi inženir IT podpore na UNG.

Predavanj se je udeležilo skupaj 18 slušateljev (8 študentov in 1 sodelavec dne 2.6.2022 in 8 študentov ter 1 sodelavec dne 3.6.2022) (prilagamo listo udeležencev, ki so udeležbo na hibridnem predavanju tako 2. kot tudi 3.6. 2022 potrdili tudi s podpisom).

Predavateljica je v dvodnevem predavanju govorila o različnih vplivih na zaznavo pri senzorični oceni vina, svoja predavanja je podkrepila tudi s praktičnimi primeri, ki smo jih izvedli skupaj s študenti, ob moderiranju sodelavca UNG, ki je bil tudi prisoten na predavanju.

Študentje so predavanja poslušali z velikim zanimanjem in konstruktivno sodelovali s postavljanjem vprašanj, izražanju komentarjev, pri komunikaciji smo uporabili tudi sistem Zoom in študentje svoje telefone ali računalnike.

Predavanja so pomenila izredno obogatitev študijskega programa Vinogradništvo in vinarstvo 1. stopnje, kajti tovrstnega strokovnjaka v Sloveniji ni na voljo, poleg tega je predavateljica študentom predajala tudi svoje praktične izkušnje pri tovrstnih raziskavah in študijah in tako približala študentom senzorično oceno vina na takšnem nivoju. Poleg tega smo pokazali, da tudi tovrstna predavanja s praktičnimi vajami lahko ob ustrezni podpori izvedemo tudi na tak način.

Izvleček vsebine predavanj:

Uživanje vina je multimodalna izkušnja, ker vino stimulira večino naših čutov, kar pomeni, da lahko naši čuti tudi vplivajo na zaznavo okusa vina, ki se generira v naših možganih. Zavedati se je potrebno, da naši možgani 10 x hitreje procesirajo vizualno informacijo kot informacijo o vonju in okusu, kar lahko pomembno vpliva na določena pričakovanja in tudi zaznavne iluzije. Okus vina nastaja v možganih – v senzorični oceni vina sodeluje tako zaznava preko naših čutil kot tudi kognitivni procesi posameznika. Na zaznavo pa vplivajo tudi okolica, kulturne posebnosti, sposobnost osebe (ki je tudi genetsko definirana), ki vino degustira in tudi informacija o proizvodu. Vse te informacije je potrebno v skladu s tem, kaj želimo s senzorično oceno vina narediti ali pridobiti, ustrezno upoštevati v predstavljanju in obdelavi rezultatov, kot tudi v organizaciji degustacije, sestavi senzoričnega panela, pripravi serije vzorcev in tudi treningu panela, ki ga je potrebno umeriti na željeno analizo vina. Izjemno pomemben je tudi prostor, primerna izbira metode, s katero degustatorji ocenjujejo vzorce, primerni kozarci. Študentje so tekom predavanj spoznali kako izjemno kompleksna je znanost o seznanosti vina in kaj je vse potrebno upoštevati, ko izvajamo bodisi raziskovalne degustacije, degustacije za oceno tipičnosti vina, ali pa zgolj degustacije za ugotavljanje želja ali mnenja potrošnikov. Teoretične vsebine so študentje lahko podkrepili tudi s praktičnimi vajami, med katerimi so lahko spoznali tudi različne zaznave posameznih članov panela – v tem primeru študentov v predavalnici, kot tudi testirali sposobnost zaznavanja vinske kisline in v praksi uporabili različne metode – triangel test, primerjava v paru, preverjali senzorični prag 4-etilfenla in skupaj izvedli kvantitativno opisno analizo vina.