

Biotehnički fakultet / Kontinentalno voćarstvo i ljekovito bilje / VINARSTVO

Naziv predmeta:	VINARSTVO			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
10770	Izborni	4	6	3+2+0
Studijski programi za koje se organizuje	Kontinentalno voćarstvo i ljekovito bilje			
Uslovljenost drugim predmetima	Nema			
Ciljevi izučavanja predmeta	Sticanje znanja iz oblasti tehnologije vina. Upoznavanje studenata sa tradicionalnim i savremenim procesom primarne prerade grožđa, opremanjem i održavanjem podruma, načinom vinifikacije i uticajem na kvalitet vina.			
Ishodi učenja	Nakon sto student položi ispit, biće u mogućnosti da: - Poznae značaj tehnologije vina kao multidisciplinarnih oblasti; - Usvoji znanja o modernom podrumarstvu, koji se temelji na istorijskoj tradiciji u gradnji vinskih podruma; - Poznae hemijski sastav grožđa i vina, faze i postupke u proizvodnji i doradi vina, osnovne tehničko-tehnološke uslove proizvodnje i elemente kvaliteta vina; - Analizira, opiše i poznae najvažnija sortna vina; - Projektuje po standardima i propisima vinske podruma; - Upotrijebi uređaje i opremu u podrumu; - Primijeni inženjerski pristup u identifikovanju i rješavanju problema vezi sa proizvodnjom i kvalitetom vina; - Poznae uzroke i uslove za razvoj kvarenja i mana vina i mjere za njihovo sprečavanje i sanaciju; - Senzorno ocjenjuje kvalitet vina; - Poznae organizacione i dokumentacione zahtjeve u proizvodnji vina.			
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Doc.dr Danijela Raičević			
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, vježbe, seminarski rad, kolokvijumi i završni ispit			
Plan i program rada				
Pripremne nedjelje	Priprema i upis semestra			
I nedjelja, pred.	Uvod i definicija predmeta. Istorija vinarstva u svijetu i kod nas.			
I nedjelja, vježbe	Najvažnije vinske destinacije i proizvođači vina.			
II nedjelja, pred.	Vrste podruma. Standardi i propisi u građenju vinskih podruma.			
II nedjelja, vježbe	Projektovanje vinskog podruma.			
III nedjelja, pred.	Najvažnije vinske sorte grožđa. Mehanički i hemijski sastav grožđa.			
III nedjelja, vježbe	Određivanje tehnološke zrelosti grožđa. Određivanje sadržaja šećera i ukupnih kiselina i pH u širi.			
IV nedjelja, pred.	Berba, transport i prijem grožđa u podrum.			
IV nedjelja, vježbe	Određivanje mehaničkog sastava grožđa.			
V nedjelja, pred.	Primarna prerada grožđa.			
V nedjelja, vježbe	Popravka hemijskog sastava šire.			
VI nedjelja, pred.	Kolokvijum I			
VI nedjelja, vježbe	Posjeta vinariji.			
VII nedjelja, pred.	Enološka sredstva. Alkoholna fermentacija.			
VII nedjelja, vježbe	Upotreba i određivanje količina enoloških sredstava.			
VIII nedjelja, pred.	Različite metode vinifikacije. Tehnologija bijelih, roze, crvenih i specijalnih vina.			
VIII nedjelja, vježbe	Određivanje specifične težine i pH vrijednosti u vinu.			
IX nedjelja, pred.	Njega i dorada vina.			
IX nedjelja, vježbe	Određivanje alkohola i ukupnih kiselina u vinu.			
X nedjelja, pred.	Uslovi u podrumu koji utiču na kvarenja i mane vina.			
X nedjelja, vježbe	Određivanje isparljivih kiselina u vinu.			
XI nedjelja, pred.	Oprema i instalacije u vinariji.			
XI nedjelja, vježbe	Određivanje slobodnog i ukupnog SO ₂ u vinu.			
XII nedjelja, pred.	Kolokvijum II			

XII nedjelja, vježbe	Posjeta vinariji.					
XIII nedjelja, pred.	Vinski sudovi. Održavanje i čišćenje vinskih sudova.					
XIII nedjelja, vježbe	Obračunavanje količine sumpornih sredstava koja je potrebna za tehnološki zdravo vino.					
XIV nedjelja, pred.	Kontrola proizvodnje u podrumu.					
XIV nedjelja, vježbe	Određivanje sadržaja redukujućeg šećera i ekstrakta u vinu.					
XV nedjelja, pred.	Vinska kultura.					
XV nedjelja, vježbe	Senzorno ocjenjivanje vina.					
Opterećenje studenta						
Nedjeljno			U toku semestra			
6 kredita x 40/30=8 sati i 0 minuta 3 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 2 vježbi 3 sat(a) i 0 minuta samostalnog rada, uključujući i konsultacije			Nastava i završni ispit: 8 sati i 0 minuta x 16 =128 sati i 0 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 8 sati i 0 minuta x 2 =16 sati i 0 minuta Ukupno opterećenje za predmet: 6 x 30=180 sati Dopunski rad za pripremu ispita u popravnom ispitnom roku, uključujući i polaganje popravnog ispita od 0 do 30 sati (preostalo vrijeme od prve dvije stavke do ukupnog opterećenja za predmet) 36 sati i 0 minuta Struktura opterećenja: 128 sati i 0 minuta (nastava), 16 sati i 0 minuta (priprema), 36 sati i 0 minuta (dopunski rad)			
Obaveze studenta u toku nastave			Studenti su obavezni da pohađaju nastavu, rade seminarski rad, kolokvijume i završni ispit.			
Konsultacije			U dogovoru sa studentima jedan sat nedjeljno.			
Literatura			Studenti će dobiti štampani materijal. Ostala literatura: Radovanović V. (1986): Tehnologija vina, Građevinska knjiga, Beograd; Blesić M., Mijatović D., Radić G., Blesić S. (2013): Praktično vinogradarstvo i vinarstvo, Sarajevo; Jackson, S.R. (2008) Wine science, Principles and application, 2.izd., Elsevier Inc. London; Daničić M. (1988): Tehnologija vina (praktikum), Beograd, Poljoprivredni fakultet; Zoričić M. (1996): Podrumarstvo, Globus, Zagreb; Paunović R., Daničić M. (1967): Vinarstvo i tehnologija jakih alkoholnih pića, Zadruga knjiga, Beograd			
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje			Prisustvo i aktivnost na času: 5 bodova Seminarski rad: 5 bodova Kolokvijum: (2 x 20) 40 bodova Završni ispit: 50 bodova Ocjene i poeni: : A (≥ 90 do 100 poena); B (≥ 80 do < 90); C (≥ 70 do < 80); D (≥ 60 do < 70); E (≥ 50 do < 60); F < od 50			
Posebne naznake za predmet						
Napomena						
Ocjena:	F	E	D	C	B	A
Broj poena	manje od 50 poena	više ili jednako 50 poena i manje od 60 poena	više ili jednako 60 poena i manje od 70 poena	više ili jednako 70 poena i manje od 80 poena	više ili jednako 80 poena i manje od 90 poena	više ili jednako 90 poena