

Biotehnički fakultet / Biljna proizvodnja / TEHNOLOGIJA PRERADE GROŽĐA

Uslovljenost drugim predmetima	Nema
Ciljevi izučavanja predmeta	Sticanje znanja o preradi grožđa za proizvodnju vina, rakije i drugih proizvoda. Upoznavanje studenata sa tradicionalnim i savremenim procesom prerade grožđa, opremanjem i održavanjem prostorija za preradu grožđa i faktorima koji utiču na kvalitet proizvoda.
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Doc.dr Danijela Raičević
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, vježbe, seminarski rad, kolokvijumi i završni ispit
I nedjelja, pred.	Uvod i definicija predmeta. Istorija vinogradarstva, vinarstva, proizvodnje alkoholnih pića i drugih proizvoda od grožđa.
I nedjelja, vježbe	
II nedjelja, pred.	Najvažnija vinogradarska područja u zemlji i svijetu. Hranljiva, ljekovita i upotrebna vrijednost grožđa.
II nedjelja, vježbe	
III nedjelja, pred.	Tehnološka svojstva grožđa. Određivanje zrelosti i vremena berbe grožđa.
III nedjelja, vježbe	
IV nedjelja, pred.	Hemijski sastav grožđa i šire. Popravlak hemijskog sastava šire. Pomoćne sirovine i pomoćni materijali pri preradi grožđa.
IV nedjelja, vježbe	
V nedjelja, pred.	Standardi i propisi u građenju objekata za preradu grožđa.
V nedjelja, vježbe	
VI nedjelja, pred.	Klasični i savremeni uređaji, oprema i sudovi za preradu grožđa.
VI nedjelja, vježbe	
VII nedjelja, pred.	Kolokvijum I
VII nedjelja, vježbe	
VIII nedjelja, pred.	Organizacija i planiranje berbe. Berba, transport i prijem grožđa u podrum.
VIII nedjelja, vježbe	
IX nedjelja, pred.	Prerada grožđa za proizvodnju vina.
IX nedjelja, vježbe	
X nedjelja, pred.	Sumporisanje kljuka i vina.
X nedjelja, vježbe	
XI nedjelja, pred.	Prerada grožđa za proizvodnju vinskih destilata i lozove rakije.
XI nedjelja, vježbe	
XII nedjelja, pred.	Prerada grožđa za proizvodnju drugih proizvoda od grožđa.
XII nedjelja, vježbe	
XIII nedjelja, pred.	Sporedni proizvodi pri preradi grožđa.
XIII nedjelja, vježbe	
XIV nedjelja, pred.	Kolokvijum II
XIV nedjelja, vježbe	
XV nedjelja, pred.	Određivanje kvaliteta proizvoda od grožđa.
XV nedjelja, vježbe	
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 nedeljno.
Opterećenje studenta u casovima	
Literatura	Studenti će dobiti štampani materijal. Ostala literatura: 1. Jović S., Milisavljević M. (2004): Grožđe i

	vino, Algena, Beograd 2. Radovanović V. (1986): Tehnologija vina, Građevinska knjiga, Beograd 3. Zoričić M. (1996): Podrumarstvo, Globus, Zagreb 4. Nikićević N., Tešević V.(2008): Jaka alkoholna pića – analitika i praksa (udžbenik), Poljo-knjiga, Beograd 5. Zlatković i Bukvić (2000): Tehnologija prerade voća, Naučna knjiga, Beograd
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje	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	
Ishodi učenja	Nakon što student položi ispit, biće u mogućnosti da: - Pozna je osnovne tehničko-tehnološke uslove prerade grožđa; - Usvoji teorijska znanja o tehnološkim karakteristikama grožđa kao sirovine; - Usvoji teorijska i praktična znanja o primarnoj preradi grožđa; - Primijeni znanje u radu klasičnih i savremenih uređaja i opreme za preradu grožđa; - Ocjenjuje kvalitet proizvoda od grožđa; - Primjeni inženjerski pristup u definisanju i rješavanju problema u vezi prerade grožđa.