

Biotehnički fakultet / Kontinentalno voćarstvo i ljekovito bilje, Bijelo Polje / TEHNOLOGIJA VOĆNIH RAKIJA

Uslovljenost drugim predmetima	Nema
Ciljevi izučavanja predmeta	Sticanje teorijskih i praktičnih znanja iz oblasti tehnologije voćnih rakija. Studenti će biti upoznati sa tehnološkim procesom proizvodnje voćnih rakija i drugih alkoholnih pića, savremenim trendovima u proizvodnji i kvalitetom voćnih rakija.
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. Istorijat proizvodnje alkoholnih pića (voćnih rakija).
I nedjelja, vježbe	Predstavljanje najvećih proizvođača voćnih rakija.
II nedjelja, pred.	Klasifikacija alkoholnih pića.
II nedjelja, vježbe	Izrada tehnološke šeme proizvodnje voćnih rakija.
III nedjelja, pred.	Tehnološke karakteristike sirovina za proizvodnju voćnih rakija.
III nedjelja, vježbe	Predstavljanje najvažnijih sorti voća za proizvodnju rakija.
IV nedjelja, pred.	Alkoholna fermentacija.
IV nedjelja, vježbe	Određivanje tehnološke zrelosti voća (određivanje sadržaja šećera i ukupnih kiselina i pH).
V nedjelja, pred.	Teorijske osnove destilacije.
V nedjelja, vježbe	Upoznavanje industrijskog tipa proizvodnog objekta, tehnološke opreme i procesa proizvodnje voćnih rakija.
VI nedjelja, pred.	Kolokvijum I
VI nedjelja, vježbe	Posjeta destilerijama.
VII nedjelja, pred.	Tehnološki proces proizvodnje voćnih rakija i drugih alkoholnih pića.
VII nedjelja, vježbe	Projektovanje destilerija i uređaja za destilaciju.
VIII nedjelja, pred.	Klasični i savremeni destilacioni aparati i uređaji i rad na njima.
VIII nedjelja, vježbe	Jednostavni destilacijski uređaji- opis, princip dvokratne destilacije.
IX nedjelja, pred.	Odležavanje i formiranje alkoholnih pića. Sudovi za vrenje i čuvanje destilata.
IX nedjelja, vježbe	Mjerenje sadržaja alkohola alkoholometrom u destilatima.
X nedjelja, pred.	Hemijski sastav i svojstva voćnih destilata.
X nedjelja, vježbe	Računanje količine aditiva u proizvodnji voćnih rakija.
XI nedjelja, pred.	Aditivi u proizvodnji jakih alkoholnih pića (voćnih rakija).
XI nedjelja, vježbe	Održavanje sudova za čuvanje i odležavanje voćnih rakija.
XII nedjelja, pred.	Savremeni trendovi u finalizaciji proizvodnje voćnih rakija. Propisi o kvalitetu i zdravstvenoj ispravnosti alkoholnih pića.
XII nedjelja, vježbe	Fizičko-hemijske metode ispitivanja osnovnih sastojaka alkoholnih pića.
XIII nedjelja, pred.	Kolokvijum II
XIII nedjelja, vježbe	Posjeta destilerijama.
XIV nedjelja, pred.	Kontrola kvaliteta voćnih rakija.
XIV nedjelja, vježbe	Tipizacija rakije u pogledu alkoholne jačine i ukupne kiselosti. Razrjeđivanje destilata demineraliziranom vodom.
XV nedjelja, pred.	Mane i kvarenja voćnih rakija.
XV nedjelja, vježbe	Senzorno ocjenjivanje jakih alkoholnih pića.
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: Nikićević N., Tešević V.(2008): Jaka alkoholna pića - analitika i praksa (udžbenik), Beograd; Lučić R.(1987): Proizvodnja jakih alkoholnih pića, Nolit, Beograd; Jović S. (2006): Priručnik za spravljanje rakije, Partenon, 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 oznake za predmet	
Napomena	
Ishodi učenja	Nakon što student položi ispit, biće u mogućnosti da: - Pozna je osnovne tehničko-tehnološke uslove proizvodnje i elemente kvaliteta voćnih rakija i drugih alkoholnih pića; - Pozna je tehnološke karakteristike sirovina za proizvodnju voćnih rakija; - Usvoji znanja o primarnoj preradi, alkoholnoj fermentaciji, destilaciji, odležavanju i formiranju voćnih rakija; - Primijeni znanje u radu klasičnih i savremenih destilacionih aparata i uređaja; - Pozna je osnovne mane i kvarenja voćnih rakija i eliminisanje istih; - Senzorno ocjenjuje kvalitet voćnih rakija; - Upotrijebi formiranje inženjerskog pristupa u definisanju i rješavanju problema u vezi proizvodnje i kvaliteta voćnih rakija.