

**Biotehnički fakultet / Biljna proizvodnja / TEHNOLOGIJA PRERADE GROŽĐA**

<b>Naziv predmeta:</b>	TEHNOLOGIJA PRERADE GROŽĐA			
<b>Šifra predmeta</b>	<b>Status predmeta</b>	<b>Semestar</b>	<b>Broj ECTS kredita</b>	<b>Fond časova (P+V+L)</b>
12639	Obavezan	6	2	2+0+0
<b>Studijski programi za koje se organizuje</b>	Biljna proizvodnja			
<b>Uslovljenost drugim predmetima</b>	Nema			
<b>Ciljevi izučavanja predmeta</b>	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.			
<b>Ishodi učenja</b>	Nakon što student položi ispit, biće u mogućnosti da: - Poznae 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; - Primijeni inženjerski pristup u definisanju i rješavanju problema u vezi prerade grožđa.			
<b>Ime i prezime nastavnika i saradnika</b>	Doc.dr Danijela Raičević			
<b>Metod nastave i savladanja gradiva</b>	Predavanja, vježbe, seminarski rad, kolokvijumi i završni ispit			
<b>Plan i program rada</b>				
Pripreme nedjelje	Priprema i upis semestra			
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 upotrebnost 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. Popravak 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						
<b>Opterećenje studenta</b>						
<b>Nedjeljno</b>	<b>U toku semestra</b>					
<b>2 kredita x 40/30=2 sati i 40 minuta</b> 2 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 0 vježbi <b>0 sat(a) i 40 minuta</b> samostalnog rada, uključujući i konsultacije	Nastava i završni ispit: <b>2 sati i 40 minuta x 16 =42 sati i 40 minuta</b> Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): <b>2 sati i 40 minuta x 2 =5 sati i 20 minuta</b> Ukupno opterećenje za predmet: <b>2 x 30=60 sati</b> 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) <b>12 sati i 0 minuta</b> Struktura opterećenja: <b>42 sati i 40 minuta (nastava), 5 sati i 20 minuta (priprema), 12 sati i 0 minuta (dopunski rad)</b>					
<b>Obaveze studenta u toku nastave</b>	Studenti su obavezni da pohađaju nastavu, rade seminarski rad, kolokvijume i završni ispit.					
<b>Konsultacije</b>	U dogovoru sa studentima jedan sat nedjeljno.					
<b>Literatura</b>	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					
<b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje</b>	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					
<b>Posebne naznake za predmet</b>						
<b>Napomena</b>						
<b>Ocjena:</b>	F	E	D	C	B	A
<b>Broj poena</b>	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