

Biotehnički fakultet / Biljna proizvodnja / TEHNOLOGIJA PRERADE GROŽĐA

Naziv predmeta:	TEHNOLOGIJA PRERADE GROŽĐA			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
12639	Obavezan	6	2	2+0+0
Studijski programi za koje se organizuje	Biljna proizvodnja			
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.			
Ishodi učenja	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.			
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				
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						
Opterećenje studenta						
Nedjeljno	U toku semestra					
2 kredita x 40/30=2 sati i 40 minuta 2 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 0 vježbi 0 sat(a) i 40 minuta samostalnog rada, uključujući i konsultacije	Nastava i završni ispit: 2 sati i 40 minuta x 16 =42 sati i 40 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 2 sati i 40 minuta x 2 =5 sati i 20 minuta Ukupno opterećenje za predmet: 2 x 30=60 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) 12 sati i 0 minuta Struktura opterećenja: 42 sati i 40 minuta (nastava), 5 sati i 20 minuta (priprema), 12 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: 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						
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