

Biotehnički fakultet / Biljna proizvodnja / UVOD U VINARSTVO I PRERADU GROŽĐA

Naziv predmeta:	UVOD U VINARSTVO I PRERADU GROŽĐA			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
8399				
Studijski programi za koje se organizuje	Biljna proizvodnja			
Uslovljenost drugim predmetima	Nema			
Ciljevi izučavanja predmeta	Upoznavanje studenata sa vinskom kulturom kroz istorijat i ocjenu kvaliteta vina putem hemijske i senzorne analize. Takođe će se dati osvrt na tehnologiju proizvodnje mirnih i specijalnih vina.			
Ishodi učenja	Studenti će nakon slušanja ovog predmeta: - Poznavati vinsku kulturu (vinski regioni, tipovi i kategorije vina); - Određivati parametre hemijskog sastava kljuka/šire; - Analizirati senzorna svojstva vina i poznavati tehniku degustacije; - Prepoznati osnovne mane i kvarenja vina; - Organizovati tehnološki postupak pri proizvodnji crvenih i bijelih vina; - Organizovati tehnološki postupak tokom dorade, njege, čuvanja i starenja vina; - Poznavati značaj konzumiranja vina i derivata od grožđa u ljudskoj ishrani			
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Prof. Dr Radmila Pajović-Šćepanović			
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanje, vježbe u laboratoriji, praktičan rad u vinariji Biotehničkog fakulteta, posjeta vinarijima, konsultacije, seminarski radovi i završni ispit			
Plan i program rada				
Pripremne nedjelje	Priprema i upis semestra			
I nedjelja, pred.	Istorija vinarstva; Upoznavanje glavnih vinogradarskih područja i zemalja svijeta;			
I nedjelja, vježbe	-			
II nedjelja, pred.	Vinarska kultura; Značaj konzumiranja vina kao prehrambene namirnice			
II nedjelja, vježbe	Posjeta ogledne vinarije Biotehničkog fakulteta radi upoznavanja sa tehnološkim procesom proizvodnje vina;			
III nedjelja, pred.	Parametri hemijskog sastava grožđa, šire i vina;			
III nedjelja, vježbe	Određivanje hemijskog sastava kljuka / šire: šećer, ukupne kiseline, pH			
IV nedjelja, pred.	Činioci kvaliteta vina; Fizičko-hemijske analize parametara kvaliteta vina			
IV nedjelja, vježbe	Određivanje specifične težine i sadržaja alkohola u vinu klasičnim metodama;			
V nedjelja, pred.	Seminarski I;			
V nedjelja, vježbe	Seminarski I;			
VI nedjelja, pred.	Primarna prerada grožđa (muljanje, ocjeđivanje, cijedenje); Obrada šire prije fermentacije			
VI nedjelja, vježbe	Analiza specifične težine vina i sadržaja alkohola upotrebom destilacionog aparata i hidrostatičke vage			
VII nedjelja, pred.	Tehnika degustacije; Pojmovi iz sensorike			
VII nedjelja, vježbe	Metode senzornog ocenjivanja vina: OIV-e i Bux-Baum			
VIII nedjelja, pred.	Ocjenjivanje kvaliteta vina; Senzorno ocjenjivanje vina			
VIII nedjelja, vježbe	Upoznavanje sa osnovnim kvarenjima i manama vina senzornom ocjenom;			
IX nedjelja, pred.	Tehnologija proizvodnje bijelog vina			
IX nedjelja, vježbe	Određivanje sadržaja ukupnog i slobodnog sumpora (SO ₂) u vinu			
X nedjelja, pred.	Tehnologija proizvodnje crvenog (crnog) i rose vina;			
X nedjelja, vježbe	Ispitivanje stabilnosti vina u laboratoriji;			
XI nedjelja, pred.	Dozrijevanje, njega i čuvanje vina; Tehnološki postupci, operacije i oprema;			
XI nedjelja, vježbe	Posjeta vinariji »13 Jul Plantaže« radi upoznavanja sa procesima finalizacije vina i opreme koja se za to koristi;			
XII nedjelja, pred.	Specijalna vinifikacija. Postupak proizvodnje likera, pjenušavih i gaziranih vina;			
XII nedjelja, vježbe	Analiza sadržaja rezidualnog šećera u vinu			

XIII nedjelja, pred.	Seminarski II;					
XIII nedjelja, vježbe	Seminarski II;					
XIV nedjelja, pred.	Zaštita kontrolisanog porijekla imena i oznake vina; Stavljanje vina u promet					
XIV nedjelja, vježbe	Tumačenje parametra hemijskog sastava i senzorne ocjene vina					
XV nedjelja, pred.	Loza i vino u čovjekovoj sredini: vino i derivati od grožđa u ljudskoj prehrani					
XV nedjelja, vježbe	Loza i vino u čovjekovoj sredini: vino i derivati od grožđa u ljudskoj prehrani					
Opterećenje studenta	Nedjeljno: 4 kredita x 40/30 = 6 sati. Struktura: - predavanja - 2 sata - vježbe - 2 sata -2 sata individualnog rada studenta uključujući i konsultacije					
Nedjeljno			U toku semestra			
kredita x 40/30=0 sati i 0 minuta 0 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 0 vježbi 0 sat(a) i 0 minuta samostalnog rada, uključujući i konsultacije			Nastava i završni ispit: 0 sati i 0 minuta x 16 =0 sati i 0 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 0 sati i 0 minuta x 2 =0 sati i 0 minuta Ukupno opterećenje za predmet: x 30=0 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) 0 sati i 0 minuta Struktura opterećenja: 0 sati i 0 minuta (nastava), 0 sati i 0 minuta (priprema), 0 sati i 0 minuta (dopunski rad)			
Obaveze studenta u toku nastave						
Konsultacije						
Literatura			1. M. Daničić (1988): Tehnologija vina – Praktikum, Poljoprivredni fakultet Beograd – Zemun; 2. B. W. Zoecklein, K. C. Fugelsang, B. H. Gump, F. S. Nury, (1995): Wine Analysis and Production, The Chapman-Hall Enology Library, New York.; 3. T. Košmarel (2003): Senzorično ocenjivanje vina; Študijsko gradivno za pokusevalce vina, mošta in drugih proizvoda iz grožđa i vina, Biotehnički fakultet, Univerzitet u Ljubljani; 4. P. Ribereau-Gayon et al (2000)., Handbook of enology, Vo1 2. The Chemistry and wine stabilization and treatments, Chapman&Hall; Dunod, Paris; 5. V. Radovanović (1986): Tehnologija vina, Građevinska knjiga			
Oblici provjere znanja i ocenjivanje			Seminarski rad I 25 bodova Seminarski rad II 25 bodova Završni ispit 50 bodova Prelazna ocjena se dobija ako se kumulativno sakupi najmanje 51 bod.			
Posebne naznake za predmet						
Napomena			Dodatne konsultacije sa predmetnim nastavnikom i vrijeme biće naknadno određeni			
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