

Biotehnički fakultet / BEZBJEDNOST HRANE / TEHNOLOGIJA VINA I STANDARDI U PROIZVODNJI

Naziv predmeta:	TEHNOLOGIJA VINA I STANDARDI U PROIZVODNJI			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
13413	Izborni	3	5	2+2+0
Studijski programi za koje se organizuje	BEZBJEDNOST HRANE			
Uslovljenost drugim predmetima	Nema			
Ciljevi izučavanja predmeta	Sticanje znanja iz oblasti tehnologije vina. Upoznavanje studenata sa tradicionalnim i savremenim procesom proizvodnje vina, standardima u proizvodnji, opremanjem i održavanjem podruma, načinom vinifikacije i uticajem na kvalitet vina.			
Ishodi učenja	Nakon sto student položi ispit, biće u mogućnosti da: - Poznađe značaj tehnologije vina kao multidisciplinarne oblasti; - Poznađe značaj modernog podrumarstva, koji se temelji na istorijskoj tradiciji u gradnji vinskih podruma; - Poznađe hemijski sastav grožđa i vina, faze i postupke u proizvodnji i doradi vina, osnovne tehničko-tehnološke uslove proizvodnje i elemente kvaliteta vina; - Analizira, opiše i poznađe najvažnija sortna vina; - Projektuje po standardima i propisima vinske podruma; - Upotrijebi uređaje i opremu u podrumu; - Primijeni inženjerski pristup u identifikovanju i rješavanju problema vezi sa proizvodnjom i kvalitetom vina; - Poznađe uzroke i uslove za razvoj kvarenja i mana vina i mjere za njihovo sprečavanje i sanaciju; - Senzorno ocjenjuje kvalitet vina; - Poznađe organizacione i dokumentacione zahtjeve u proizvodnji vina.			
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				
Pripremne nedjelje	Priprema i upis semestra			
I nedjelja, pred.	Uvod i definicija predmeta. Istorija vinarstva i podrumarstva u svijetu i kod nas.			
I nedjelja, vježbe	Najvažnije vinske destinacije i proizvođači vina.			
II nedjelja, pred.	Najvažnija vinogradarska područja u zemlji i svijetu.			
II nedjelja, vježbe	Projektovanje vinskog podruma.			
III nedjelja, pred.	Najvažnije vinske sorte grožđa. Mehanički sastav grožđa i hemijski sastav šire.			
III nedjelja, vježbe	Određivanje tehnološke zrelosti grožđa. Određivanje sadržaja šećera i ukupnih kiselina i pH u širi.			
IV nedjelja, pred.	Vrste vinarskih podruma. Podrumske prostorije. Standardi i propisi u građenju vinskih podruma.			
IV nedjelja, vježbe	Određivanje mehaničkog sastava grožđa.			
V nedjelja, pred.	Klasični i savremeni uređaji, oprema i instalacije u vinariji. Vinski sudovi. Održavanje i čišćenje vinskih sudova. Pomoćne sirovine i pomoćni materijali u proizvodnji vina.			
V nedjelja, vježbe	Popravka hemijskog sastava šire.			
VI nedjelja, pred.	Kolokvijum I			
VI nedjelja, vježbe	Posjeta vinariji.			
VII nedjelja, pred.	Organizacija i planiranje berbe grožđa. Berba, transport i prijem grožđa u podrumu. Primarna prerada grožđa.			
VII nedjelja, vježbe	Upotreba i određivanje količina enoloških sredstava.			
VIII nedjelja, pred.	Alkoholna fermentacija. Različite metode vinifikacije.			
VIII nedjelja, vježbe	Određivanje specifične težine i pH vrijednosti u vinu.			
IX nedjelja, pred.	Njega i dorada vina. Starenje (odležavanje) vina.			
IX nedjelja, vježbe	Određivanje alkohola i ukupnih kiselina u vinu.			
X nedjelja, pred.	Proizvodnja bijelih, roze i crvenih vina.			
X nedjelja, vježbe	Određivanje isparljivih kiselina u vinu.			
XI nedjelja, pred.	Proizvodnja oranž i voćnih vina.			

XI nedjelja, vježbe	Određivanje slobodnog i ukupnog SO2 u vinu.					
XII nedjelja, pred.	Kolokvijum II					
XII nedjelja, vježbe	Posjeta vinariji.					
XIII nedjelja, pred.	Proizvodnja specijalnih vina.					
XIII nedjelja, vježbe	Obračunavanje količine sumpornih sredstava koja je potrebna za tehnološki zdravo vino.					
XIV nedjelja, pred.	Kontrola proizvodnje vina.					
XIV nedjelja, vježbe	Određivanje sadržaja redukujućeg šećera i ekstrakta u vinu.					
XV nedjelja, pred.	Vinska kultura.					
XV nedjelja, vježbe	Senzorno ocjenjivanje vina.					
Opterećenje studenta						
Nedjeljno			U toku semestra			
5 kredita x 40/30=6 sati i 40 minuta 2 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 2 vježbi 2 sat(a) i 40 minuta samostalnog rada, uključujući i konsultacije			Nastava i završni ispit: 6 sati i 40 minuta x 16 =106 sati i 40 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 6 sati i 40 minuta x 2 =13 sati i 20 minuta Ukupno opterećenje za predmet: 5 x 30=150 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) 30 sati i 0 minuta Struktura opterećenja: 106 sati i 40 minuta (nastava), 13 sati i 20 minuta (priprema), 30 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. Radovanović V. (1986): Tehnologija vina, Građevinska knjiga, Beograd 2. Jackson, S.R. (2008) Wine science, Principles and application, 2.izd., Elsevier Inc. London 3. Daničić M. (1988): Tehnologija vina (praktikum), Poljoprivredni fakultet, Beograd 4. Zoričić M. (1996): Podrumarstvo, Globus, Zagreb 5. Paunović R., Daničić M. (1967): Vinarstvo i tehnologija jakih alkoholnih pića, Zadruga knjiga, 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 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