

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:		Биотехнологија	
Врста и ниво студија:		Дипломске академске студије	
<b>Назив предмета:</b>		<b>Одабрана поглавља технологије вина</b>	
<b>Наставник:</b>		<b>Слободан М. Јовић</b>	
Статус предмета:		Изборни за студијски програм Биотехнологија, модул Прехрамбена биотехнологија	
Број ЕСПБ:		7	
Услов:		Нема	
<b>Циљ предмета</b>			
<p>СТИЦАЊЕ основних научних и академских способности и знања из области увологије и разумевање међусобне повезаности хемијског састава грозђа и квалитета вина. трансформације појединих компоненти грозђа током производње вина. Упознавање са специфичним хемијским процесима који се одигравају током прераде грозђа и формирања вина. СТИЦАЊЕ креативних способности за оптимизацију процеса производње вина у складу са својствима сировине и постављеним квалитетом производа.</p>			
<b>Исход предмета</b>			
<p>Разумевање значаја и повезаности хемијског састава грозђа и шире на производњу вина и на квалитет финалног производа. Познавање и разумевање основних технолошких захтева за квалитетно грозђа и одабир одговарајућег начина прераде грозђа и производње вина у складу са захтевима квалитета о полазном сировином. Разумевање хемијских процеса који се одигравају током старења и формирања вина, као и процеса кварења и појаве мана и недостатака у вину. Знање и оспособљеност за приемну савремених енолошких средстава и техника.</p>			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
<p>Повезаност ампелографије, увологије и технологије вина. Производња вина, берба, примарна обрада грозђа, шире и кљука. Вођење алкохолне ферментације шире и кљука. Формирање и трансформације појединих компоненти током процеса ферментације и мацерације. Споредне ферментације. Технологија производње појединих типова вина, бела, ружичаста и црвена вина. Постферментативна обрада вина. Бистрење, физичко-хемијска и микробиолошка стабилизација вина. Кварење, мане и недостаци вина. Разливање вина у боце. Стандарди сензорне оцене вина.</p>			
<i>Практична настава:</i>			
Лабораторијске вежбе из области физичко-хемијске анализе шире и вина. Погонске вежбе.			
<b>Литература</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. В. Радовановић: Технологија вина, Грађевинска књига, Београд, 1986.</li> <li>2. Г.Г. Валујко: Савременне способности производства виноградних вин, Легкаја и пишчевеја промишљенност, Москва, 1984.</li> <li>3. J. Ribereau-Gayon, E. Peynaud, P. Sudraud, P. Ribereau-Gayon: Science et techniques du vin, Vinifications, Dunod, Paris, 1975.</li> <li>4. J. Ribereau-Gayon, E. Peynaud, P. Sudraud, P. Ribereau-Gayon: Science et techniques du vin, Clarification et stabilisation, Dunod, Paris, 1977.</li> <li>5. Recueil des methodes internationales d analyse des vins et des mouts, OIV Edition officiele, Paris, 1978.</li> </ol>			
<b>Број часова активне наставе</b>			
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	-	3	-
Остали часови: -			
<b>Методе извођења наставе</b>			
Теоријска и практична настава се изводи коришћењем савремених метода презентације, уз активно учешће студената.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>поена</b>
Похађање и ангажовање на предавањима, вежбама и консултацијама	5	Усмени испит	40
Одбрањене и урађене лабораторијске вежбе	25		
Колоквијум	30		