

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Биотехнологија		
Врста и ниво студија:	Основне академске студије		
Назив предмета:	Хемија грозђа и вина		
Наставник:	Слободан М. Јовић		
Статус предмета:	Изборни за студијски програм Биотехнологија, модул Прехрамбена биотехнологија		
Број ЕСПБ:	5		
Услов:	Нема		
Циљ предмета			
<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>			
Исход предмета			
<p>Познавање и разумевање основних технолошких захтева за квалитета 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 кваренја и појаве мана и недостатака у вину.</p>			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
<p>Процес сазревања грозђа и накупљања појединих компоненти битних за квалитет вина. Хемијски састав грозђа као предуслов за производњу одређеног типа вина. Хемијски састав вина-примарни и секундарни производи ферментације. Промене појединих компоненти вина током старења и сазревања вина, бојене, фенолне материје, формирање букеа. Хемизам промена у вину познатих под називом мане вина.</p>			
<i>Практична настава:</i>			
Лабораторијске вежбе из области физичко-хемијске анализе грозђа, шире и вина.			
Литература			
<ol style="list-style-type: none"> 1. И. Нилов, И.М.Скурихин: Хемија виноделија, Пишчеваја промишљенност, Москва, 1967. 2. L. Laho, E. Minarik Vinarstvo: Chemia-mikrobiologia-analytika vina, Slov. vyd. Techn. literatury, Bratislava, 1959. 3. Љ. Јазић, Н. Ружић, Практикум за технологију вина (анализа вина), Технолошки факултет, Нови Сад, 1982 4. Г.Г. Агабаљанц, Хемијско-технолошко контролљ виноделија, Пишчеваја промишљенност, Москва, 1969. 5. Г.Г. Валујко, Биохимија и технологија красних вин, Пишчеваја промишљенност, Москва, 1973. 			
Број часова активне наставе			Остали часови: -
Предавања: 3	Вежбе: -	Други облици наставе: 2	
Студијски истраживачки рад: -			
Методе извођења наставе			
Интерактивна предавања уз коришћење видео презентације, консултације, лабораторијске вежбе - самосталне или у мањим групама.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Похађање и ангажовање на предавањима, вежбама и консултацијама	5	Испит	40
Одбрањене и урађене лабораторијске вежбе	25		
Колоквијум	30		