

Табела 5.2 Спецификација предмета на студијском програму Енологије специјалистичких академских студија

Назив предмета:	Микробиолошке анализе у технологији вина		
Наставници:	Синиша Ј. Марков, Драгољуб Д. Цветковић		
Статус предмета:	изборни предмет на студијском програму		
Број ЕСПБ:	7		
Услов:	нема		
Циљ предмета	СТИЦАЊЕ научних способности и академских вештина из области микробиолошке контроле сировина, производног процеса и готових производа, као и детаљније тумачење добијених резултата.		
Исход предмета	Оспособљеност студената за самостални научни и стручни рад на решавању практичних и теоријских проблема из области микробиолошких анализа које се односе на све сегменте технологије вина. Детаљније разумевање специфичних интеракција микроорганизама са сировинама, ферментационим течностима и готовим производима у технологији вина.		
Садржај предмета	Анализа општих карактеристика појединих група микроорганизама од значаја за технологију вина и процесно окружење. Анализа специфичних биолошких карактеристика од значаја за извођење микробиолошких анализа. Анализа појединих микробиолошких метода (традиционалних и савремених) значајних за откривање и одређивање броја појединих група микроорганизама од значаја за безбедност и квалитет производа, као и сировина, амбалаже, воде и процесног окружења. Ефекат дезинфекционих средстава на микроорганизме у технологији вина. Претраживање научне литературе, обрада, анализа и дискусија најновијих сазнања из ове области.		
Препоручена литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. Walker G.M.: Yeast Physiology and Biotechnology, Wiley, 1998. 2. Zambonelli C.: Microbiologia e biotecnologia dei vini, Edagricole, 1998. 3. Edelenyi M.: Boraszati mikrobiologia, Mezogazdasagi Kiado, 1978. 4. OIV: COMPENDIUM OF INTERNATIONAL MÉTHODS OF WINE AND MUST ANALYSIS, 2008. 5. Fugelsang K.C., Edwards C.G.: Wine Microbiology, Practical Applications and Procedures, Springer, 2007. 		
Број часова активне наставе	Предавања: 3	Студијски истраживачки рад: 3	
Методe извођења наставе	Интерактивна предавања и/или консултације у групи или самостално зависно од броја студената; рад на рачунару, коришћење интернета, израда и презентација семинарских радова.		
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Семинарски рад I	25	Испит	40
Семинарски рад II	25		
Активност	10		