

**Табела 5.2** Спецификација предмета на студијском програму Енологија, специјалистичких академских студија

<b>Назив предмета:</b>		<b>Опрема у технологији вина</b>	
<b>Наставници:</b>		<b>Синиша Н. Додић</b>	
Статус предмета:		Избони предмет на студијском програму	
Број ЕСПБ:		7	
Услов:		Нема	
<b>Циљ предмета</b>			
Циљ предмета је да студентима пружи адекватна знања о основним карактеристикама опреме која се примењује у технологији вина, њеној примени, специфичностима и прорачунима као основе за пројектовање погона за производњу вина. На тај начин могу учествовати у дизајнирању нових погона или изменама постојећих.			
<b>Исход предмета</b>			
Разумевање специфичних карактеристика, правилног одабира и примене опреме у производњи вина, прорачун основних параметара појединих јединица опреме.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Класификација и специфичности опреме у технологији вина. Опрема за транспорт и селекцију грозђа. Опрема за примарну обраду грозђа (муљаче). Опрема за цеђење грозђа (пресе). Судови за ферментацију шире и мацерацију кљука. Судови за дозревање и старење вина. Опрема за хлађење и грејање у внарији. Опрема за филтрирање, бистрење и стабилизацију вина. Примена јонске измене и електродијализе у технологији вина. Цевоводи и пумпе у технологији вина. Опрема за прање. Опрема за мерење и регулацију у технологији вина.			
<i>Практична настава:</i>			
Рачунске вежбе из прорачуна капацитета и димензионисања опреме.			
<b>Литература</b>			
1. Синиша Додић, Стеван Попов: Биопроцесна опрема, Технолошки факултет Нови Сад, 2011.			
2. Boulton B.R., Singleton L.V., Bisson F.L., Kunkel E. Ralph, Principles and practices of winemaking, Chapman & Hall, 1995-			
3. D.R. Storm, Winery Utilities, Chapman & Hall, 1997.			
<b>Број часова активне наставе</b>			
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	-	-	2
Остали часови: -			
<b>Методе извођења наставе</b>			
Интерактивна предавања и консултације у групи или самостално зависно од броја студената; рад на рачунару, коришћење интернета, израда и презентација семинарског рада.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>поена</b>
Тест	30	Усмени испит	50
Пројектни задатак	20		