

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија Биотехнологија

Назив предмета:	Технологија специјалних вина		
Наставник:	Владимир С. Пушкаш		
Статус предмета:	изборни		
Број ЕСПБ:	10		
Услов:	нема		
Циљ предмета			
<p>Стицање способности и академских вештина из области теорије и праксе у технологији специјалних вина. Разумевање појединих фаза и специфичности прераде грозђа и производње специјалних вина као и њихове међусобне повезаности. Образовање доктора технологије, способних да самостално организују огледе, тумаче резултате, контролишу и воде технолошки процес производње вина и специјалних вина.</p>			
Исход предмета			
<p>Разумевање значаја и повезаности квалитета грозђа и утицаја појединих фаза прераде грозђа и производње вина на квалитет финалног производа. Познавање и разумевање основних технолошких захтева за квалитетно извођење целокупног процеса винификације. Способност самосталног решавања практичних проблема, способност организовања и контроле производње вина, способност самосталног постављања огледа и доношења закључака на основу добијених резултата и примену истих у практичне сврхе. Студент треба да буде упознат са најновијим трендовима у овој области.</p>			
Садржај предмета			
<p>Специфичности технологије специјалних вина. Производња специјалних вина, технолошка зрелост грозђа за поједине типове вина, берба, примарна прерада грозђа, обрада шире и кљука. Производња основног вина. Вођење примарне и секундарне алкохолне ферментације. Специфични техничко-технолошки захтеви у производњи појединих типова специјалних вина. Технологија производње појединих типова специјалних вина, слатких ботритизираних и неботритизираних вина, производња применом карбонске мацерације, производња пенушавих, полупенушавих белих, розе и црвених (црних) вина. Производња бисер вина, шери, порто и мадера. Постферментативна обрада, стабилизација и финализација вина.</p>			
Препоручена литература			
<ol style="list-style-type: none"> 1. В. Радовановић: Технологија вина, Грађевинска књига, Београд, 1986. 2. Г.Г. Валујко: Савременни способности производства виноградних вин, Легкаја и пишчевеја промишљеност, Москва, 1984. 3. Ј. Рибереа- Гајон, Е. Пејно, О. Рибереау-Гајон, П. Сјудро: Теорија и практика виноделија, Москва, 1981. 4. Е. Реунауд: Connaisance et travail du vin, Dunod, Paris, 1971. 5. P.G. Garoglio: La nuova enologia; tratto di scienza enologica applicata alla Tecnologia e all'analisi del vino, Istituto di industrie agrarie, Firenze, 1965. <p>Recueil des methodes internationales d'analyse des vins et des mouts, OIV Edition officielle, Paris, 1978.</p>			
Број часова активне наставе	Предавања: 4	Студијски истраживачки рад: 2	
Методе извођења наставе			
Интерактивна предавања и консултације у групи или самостално зависно од броја студената; рад на рачунару, коришћење интернета, израда и презентација семинарског рада.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Активности у току наставе	10	Испит	50
Семинарски рад	40		