

**Табела 5.2 Спецификација предмета**

Студијски програм:	Биотехнологија		
Врста и ниво студија:	Мастер академске студије		
<b>Назив предмета:</b>	<b>Одабрана поглавља технологије вина</b>		
<b>Наставник:</b>	<b>Владимир С. Пушкаш</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 винификације. Стицање креативних способности за оптимизацију процеса производње вина у складу са својствима сировине и постављеним квалитетом производа.</p>		
<b>Исход предмета</b>	<p>Познавање и разумевање технолошких захтева за квалитет грозђа и одабир одговарајућег поступка винификације вина у складу са захтевима квалитета и полазном сировином. Разумевање значаја и повезаности хемијског састава грозђа и шире на производњу вина и на квалитет финалног производа. Детаљно 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 примену савремених енолошких средстава и техника, способност организовања и контроле производње вина.</p>		
<b>Садржај предмета</b>	<p><i>Теоријска настава</i>  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, стабилизација и финализација вина. Превенција и корекција појава недостатака, мана и кварења вина. Разливање вина у боце. Стандарди сензорне оцене вина.</p> <p><i>Практична настава</i>  Лабораторијске вежбе из области физичко-хемијске анализе шире и вина и винификације. Погонске вежбе.</p>		
<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: Савременни методи 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 officielle, Paris, 1978.</li> </ol>		
<b>Број часова активне наставе</b>			Остали часови
Предавања: 3	Вежбе: -	Други облици наставе: 3	Студијски истраживачки рад:-
			-
<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	Испит	40
Одбрањене и урађене лабораторијске вежбе	25		
Колоквијум	30		