

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:		Биотехнологија	
Врста и ниво студија:		Основне академске студије	
Назив предмета:		Хемија грозђа и вина	
Наставник:		Владимир С. Пушкаш, Весна Т. Тумбас	
Статус предмета:		изборни за модул Прехрамбена биотехнологија	
Број ЕСПБ:		5	
Услов:		нема	
Циљ предмета			
<p>СТИЦАЊЕ основних научних и академских способности и знања из области увологије и разумевања међусобне повезаности хемијског састава грозђа и квалитета вина. Трансформације појединих компоненти грозђа током хемијских процеса који се одигравају у процесу винификације. Стицање креативних способности за оптимизацију процеса производње вина у складу са својствима сировине и постављеним квалитетом производа.</p>			
Исход предмета			
<p>Разумевање значаја и повезаности хемијског састава грозђа и шире на производњу вина и на квалитет финалног производа. Познавање и разумевање основних технолошких захтева за квалитет грозђа и одабир одговарајућег начина прераде грозђа и производње вина у складу са захтевима квалитета полазне сировине. Разумевање хемијских процеса који се одигравају током старења и формирања вина, као и процеса кварења и појаве мана и недостатака у вину.</p>			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
<p>Утицај агроколошких услова на хемијски састав грозђа. 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 алкохолне и јабучно-млечне ферментације. Промене појединих компоненти вина током старења и сазревања вина, бојене, фенолне материје, bouquet. Средства за заштиту и стабилизацију вина. Продукти настали услед појава кварења и мана 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. Љ. Јазић, Н. Ружић, Практикум за технологију вина (анализа вина), Технолошки факултет, Нови Сад, 1982 2. Г.Г. Валујко, Биохимија и технологија красних вин, Пишчеваја промишљеност, Москва, 1973. 3. Б.Љ. Милић, С.М. Ђилас, Ј.М. Чанадановић-Брунет, М.Б. Сакач, Биљни полифеноли, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад 2000. 4. С. Socasiu, Food Colorants. Chemical and Functional Properties, CRC Press, NY, USA, 2008. 5. С.М. Ђилас, Ј.М. Чанадановић-Брунет, В.Т. Тумбас, Хемија хране - практикум са радном свеском, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад 2008. 			
Број часова активне наставе			
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	-	2	-
Остали часови			
-			
Методe 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		