

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:		Биотехнологија	
Врста и ниво студија:		Основне академске студије	
Назив предмета:		Технологија вина	
Наставник:		Владимир С. Пушкаш	
Статус предмета:		Обавезни за модул Прехрамбена биотехнологија	
Број ЕСПБ:		6	
Услов:		нема	
Циљ предмета			
СТИЦАЊЕ основних научних и академских способности и знања из области технологије вина. РАЗУМЕВАЊЕ појединих фаза прераде грозђа и производње вина као и њихове међусобне повезаности. ОБРАЗОВАЊЕ инжењера технологије, способних да самостално организују, контролишу и воде технолошки процес производње вина.			
Исход предмета			
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.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Повезаност ампелографије, увологије и технологије вина. Основни хемијски састав грозђа. Производња вина, берба, примарна прерада грозђа, и обрада 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, стабилизација и финализација вина. Кварење, мане и недостаци вина. Разливање вина у боце. Стандарди сензорне оцене вина.			
<i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i>			
Лабораторијске вежбе из области физичко-хемијске анализе грозђа, шире и вина, као и производња вина у лабораторијским условима, погонске вежбе.			
Литература			
1. В. Радовановић: Технологија вина, Грађевинска књига, Београд, 1986.			
2. Љ. Јазих, Н. Ружић, Практикум за технологију вина (анализа вина), Технолошки факултет, Нови Сад, 1982.			
3. Ј. Рибереа-Гајон, Е. Пејно, О. Рибереау-Гајон, П. Сјудро: Теорија и практика виноделија, Москва, 1981.			
4. E. Reynaud: Connnaissance 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.			
Број часова активне наставе			
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	-	3	-
Остали часови			
-			
Методе извођења наставе			
Интерактивна предавања уз коришћење видео презентације, лабораторијске вежбе- самосталне или у мањим групама, консултације.			
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		