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

Назив предмета:	**Технологија воћних вина**		
Наставници:	**Владимир С. Пушкаш, Весна М. Вучуровић**		
Статус предмета:	изборни предмет на студијском програму		
Број ЕСПБ:	7		
Услов:	нема		
Циљ предмета Стицање основних научних и академских способности и знања из области технологије воћних вина, разумевање појединих фаза прераде воћа и производње вина, као и њихове међусобне повезаности. Упознавање студената са принципима правилног организовања, вођења и контроле процеса производње воћних вина.			
Исход предмета Оспособљеност студената за самостални рад на решавању практичних и теоријских проблема из области технологије воћних вина, као и детаљније разумевање специфичности појединих фаза производње. Познавање и разумевање основних технолошких захтева за квалитетно извођење целокупног процеса прераде воћа и производње вина одговарајућег квалитета.			
Садржај предмета Производња воћних вина у Европи и свету. Категорије воћних вина. Карактеристике воћа као сировине за производњу вина. Зрелост воћа. Берба и примарна прерада воћа. Алкохолна ферментација воћног сока и кљука. Формирање и трансформације појединих компоненти током процеса ферментације. Постферментативна обрада воћних вина. Бистрење, физичко-хемијска и микробиолошка стабилизација. Разливање вина у боце. Физичко-хемијске карактеристике воћних вина. Производња воћних вина од пикеа. Пенушава воћна вина. Десертна воћна вина. Производња безалкохолних воћних вина. Процена квалитета воћних вина. Мане недостаци и кварења воћних вина.			
Препоручена литература 1. Kolb E., Demuth G., Schurig U., Sennewald K. (2007). Voćna vina - proizvodnja u kućanstvu i obrtu. ITD. Gaudeamus d.o.o., Požega. 2. Никићевић, Н., Пауновић, Р. (2013) Технологија јаких алкохолних пића. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет. 3. Y. H. Hui, Handbook of fruits and fruit processing, Blackwell Publishing, 2006. 4. Alev Bayindirli, Enzymes in fruit and vegetable processing-Chemistry and engineering applications, Taylor and Francis group, 2010.			
Број часова активне наставе	Предавања: 3	Студијски истраживачки рад: 2	
Методе извођења наставе Интерактивна предавања и/или консултације у групи или самостално зависно од броја студената; рад на рачунару, коришћење интернета, израда и презентација семинарских радова.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршни испит**	**поена**
Семинарски рад	25	Испит	50
Тест	25		