
	<b>Универзитет у Новом Саду</b> <b>Пољопривредни факултет</b>		
	<b>Акредитација студијског програма</b>		
	ДИПЛОМСКЕ АКАДЕМСКЕ СТУДИЈЕ МАСТЕР	ГАЈЕЊЕ ВОЊАКА И ВИНОВЕ ЛОЗЕ	

**Табела 5.2** Спецификација предмета

Студијски програм/студијски програми : Гајење воњака и винове лозе			
Врста и ниво студија: Дипломске академске студије - мастер			
<b>Назив предмета: Примарна прерада грозђа</b>			
<b>Шифра предмета: 7МВВ1И09</b>			
<b>Наставник (Име, средње слово, презиме): проф. др Иван Д. Куљанчић</b>			
Статус предмета: Изборни			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: Положени обавезни предмети			
<b>Циљ предмета</b> је да студента академских мастер студија упозна детаљније са организацијом бербе, превоза, пријема, прераде грозђа, и посебностима производње белих и црвених вина.			
<b>Исход предмета</b> је оспособљавање будућег инжењера за самостално извођење бербе, примарне прераде и производњу вина.			
<p><b>Садржај предмета</b></p> <p><i>Теоријска настава</i> Упознавање студената са структуром и хемијским саставом грозђа и шире, као сировином за производњу вина. Значај и критеријуми за одређивање момента бербе, евентуалне корекције сировине. Болести и штеточине које изазивају промене у хемијском саставу грозђа, а које се одражавају на квалитет вина. Механизми формирања појединих састојака током раста и сазревања грозђа. Значај односа чврсте и течне фазе у преради грозђа. Начин бербе и транспорта грозђа до подрума и значај ових операција на квалитет вина. Примарна прерада грозђа за бела вина, муљање, одвајање петелке, сулфитација, мацерација, таложење-бистрење шире, евентуалне корекције хемијског састава шире и кљука. Средстав и опрема за примарну прераду. Поступци и средства за третман шире и кљука. Примарна прерада грозђа за производњу ружичастих и црвених вина. Алкохолна ферментација – изазивачи и вођење операције. Упознавање студената са постферментативном обрадом вина. часовна Веза примарне прераде грозђа и квалитета вина. Вински подруми.</p> <p><i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i></p> <p>Практично праћење динамике сазревања грозђа, прогноза бербе, извођење бербе, примарне прераде, и рад у подруму на производњи вина.</p>			
<b>Литература</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологија вина, Др. Војислав Радовановић, Грађевинска књига, Београд, 1986;</li> <li>2. Циндрић П., Кораћ Нада, Ковач В.: Сорте винове лозе. Прометеј, Нови Сад, 2000.</li> <li>3. Handbook of Enology, (vol. 1), Pascal Ribereau-Gayon, Denis Dubourdieu, Bernard Doneche, Aline Lonvaud, Faculty of Enology Victor Segalen University of Bordeaux II Talence, France, 2000.</li> <li>4. Handbook of Enology, (vol. 2), Pascal Ribereau-Gayon, Y. Glories, Aline Lonvaud, Denis Dubourdieu, Faculty of Enology Victor Segalen University of Bordeaux II Talence, France, reprinted 2001., 2003., 2004., 2006.</li> <li>5. Куљанчић, И.: Виноградарство, Прометеј, Нови Сад, 2007.</li> </ol>			
<b>Број часова активне наставе</b>			Остали часови
Предавања: 2x15=30	Вежбе: 2x15=30	Други облици наставе: Студијски истраживачки рад:	
<b>Методе извођења наставе</b> Усмеа излагања, саветовање са наставником, и пуно практичног рада.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>поена</b>
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава	10	усмени испит	30
колоквијум-и	40	Укупно	100
семинар-и	10		