

Студијски програм : Виноградарство и винарство			
Назив предмета: Контрола квалитета у винарству			
Наставник: Владимир Пушкаш, Весна Вучуровић, Синиша Марков			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 4			
Услов:			
Циљ предмета			
<p>СТИЦАЊЕ научних способности и академских вештина из области физичко-хемијске и микробиолошке анализе гроздја, шире и вина, производног процеса и готових производа, као и детаљније тумачење добијених резултата. Познавање начина одређивања квалитета сировине, и других импурита у производњи вина, праћења и одређивања, једињења и група једињења, њихових међусобних интеракција, које се одражавају на састав и квалитет вина. Упознавање студента са контролом сензорних особина и поступцима оцене сензорских карактеристика вина. Описивање и тумачење сензорних особина вина.</p>			
Исход предмета			
<p>Оспособљеност студената за самостални научни и стручни рад на решавању практичних и теоријских проблема из области микробиолошких анализа које се односе на све сегменте производње и промета вина свршени студенти ће бити оспособљени за дубље познавање и примену метода физичко-хемијских, микробиолошких и сензорских анализа у технологији вина. Познавање прихваћене и верификоване методе контроле квалитета и значај појединих једињења и група једињења, као и њихових међусобних интеракција за технолошки процес производње и квалитет вина.</p>			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
<p>Упознавање са потребама, значајем, методама и радом енолошких, пре свега, погонских лабораторија, за квалитетно вођење и контролу процеса производње вина. Анализа општих карактеристика појединих група микроорганизама од значаја за технологију вина, процесно окружење и безбедност производа. Анализа специфичних биолошких карактеристика од значаја за извођење микробиолошких анализа. Сензорна анализа уопштено, услови и објективност. Професионално оцењивање вина. Дегустација у винарији.</p>			
<i>Практична настава</i>			
Лабораторијске и демонстративне вежбе са приказом метода за одређивање квалитета вина.			
Литература			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Jackson, R.S. (2002,) Wine Tasting: A Professional Handbook. Elsevier Academic Press, San Diego, USA. 2. Compendium of International methods of wine and must analysis, International organisation of vine and wine, Edition 2013, vol. 1, OIV-18, Paris. 3. Compendium of International methods of wine and must analysis, International organisation of vine and wine, Edition 2013, vol. 2, OIV-18, Paris. 4. Walker G.M.: Yeast Physiology and Biotechnology, Wiley, 1998. 5. OIV: Compendium of international methods of wine and must analysis, 2008. 6. Fugelsang K.C., Edwards C.G.: Wine Microbiology, Practical Applications and Procedures, Springer, 2007. 			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2		Практична настава: 2
Методe извођења наставе			
Интерактивна предавања и консултације у групи или појединачно, зависно од броја студената; експерименталне вежбе у лабораторији; израда и презентација семинарског рада.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	20
практична настава		усмени испит	40
колоквијум-и		
семинар-и	30		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			
*максимална дужна 1 страница А4 формата			