

Табела 5.2 Спецификација предмета

<b>Студијски програм : Виноградарство и винарство</b>			
<b>Назив предмета: Винарство</b>			
<b>Наставник: Владимир Пушкаш</b>			
<b>Статус предмета: обавезни</b>			
<b>Број ЕСПБ: 7</b>			
<b>Услов:</b>			
<b>Циљ предмета</b>			
<p>Стицање основних научних и академских способности и знања из области винарства, увологије и разумевања међусобне повезаности хемијског састава грозђа и квалитета вина. трансформације појединих компоненти грозђа током производње вина.. Разумевање појединих фаза прераде грозђа и производње вина као и њихове међусобне повезаности. Образовање стручњака, способних да самостално организују, контролишу и воде процес производње вина.</p>			
<b>Исход предмета</b>			
<p>По завршетку студија, стручњаци ће бити способни за разумевање значаја и повезаности квалитета грозђа и утицаја појединих фаза прераде грозђа и производње вина на квалитет финалног производа. Познавање и разумевање основних захтева за квалитетно извођење целокупног процеса производње вина. Поседоваће способност самосталног решавања практичних проблема, организовања и контроле производње вина, способност самосталног постављања огледа и доношења закључака на основу добијених резултата и примену истих у практичне сврхе. Стручњаци из области ће познавати и разумети захтеве за квалитет грозђа и одабир одговарајућег поступка винификације вина у складу са захтевима квалитета и квалитетом полазне сировине. Имаће знање и способност за примену савремених енолошких средстава и техника, способност организовања и контроле производње вина.</p>			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
<p>Обухвата упознавање са повезаношћу ампелографије, увологије и производње вина као и основним хемијским саставом грозђа и значајем истог за квалитет вина. Процес наставе студента води кроз цео циклус производње вина, од бербе, примарна прерада грозђа, и обрада шире и кљука. Посебна пажња посвећена је обради, треману и ферментацији шире и кљука. Обрађују се поступци и услови битни за формирање и трансформације појединих компоненти током процеса производње вина. Настава обухвата детаљно упознавање са поступцима производње белаих, розе и црвених вина, као и постферментативне обрада вина.</p>			
<i>Практична настава</i>			
<p>Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</p> <p>Лабораторијске вежбе из области физичко-хемијске анализе грозђа, шире и вина, као и производња вина у лабораторијским условима, погонске вежбе.</p>			
<b>Литература</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pascal Rib´ereau-Gayon, Denis Dubourdieu, Bernard Don`eche, Aline Lonvaud, Handbook of Enology Volume 1 The Microbiology of Wine and Vinifications 2nd Edition.</li> <li>2. Pascal. Rib´ereau-Gayon, Y. Glories, Victor Segalen, A. Maujean, D. Dubourdieu Handbook of Enology, Volume 2, The Chemistry of Wine, Stabilization and Treatments, 2nd Edition.</li> <li>3. Војислав Радовановић: Технологија вина, Грађевинска књига, Београд, 1986.</li> </ol>			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 3</b>	<b>Практична настава: 3</b>	
<b>Методe извођења наставе</b>			
Теоријска и практична настава се изводи коришћењем савремених метода презентације, уз активно учешће студената			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	<b>10</b>	писмени испит	
практична настава	<b>20</b>	усмени испт	40
колоквијум-и	<b>30</b>	.....	
семинар-и			
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			