

**Табела 5.2 Спецификација предмета**

<b>Студијски програм : ВИНОГРАДАРСТВО И ВИНАРСТВО – VITICULTURE AND WINEMAKING</b>			
<b>Назив предмета: САВРЕМЕНИ СОРТИМЕНТ ВИНОВЕ ЛОЗЕ–Contemporary grape assortment</b>			
<b>Наставник: НАДА С. КОРАЋ; ДРАГОСЛАВ М. ИВАНИШЕВИЋ</b>			
<b>Сарадник: Дипл мастер Младен Калајић</b>			
<b>Статус предмета: Обавезни</b>			
<b>Број ЕСПБ: 4</b>			
<b>Услов: -</b>			
<b>Циљ предмета:</b> Циљ предмета је упознавање студената са савременим светским и домаћим сортиментом винове лозе у циљу правилног одабирања сорти и клонова за домаће потребе и правилне разраде сортне агротехнике у складу са датим агроеколошким условима.			
<b>Исход предмета:</b> На основу стечених знања студенти могу самостално и правилно одабирати винске и стоне сорте и клонове као и лозне подлоге у складу са датим агроеколошким условима и захтевима домаћих и страних потрошача вина.			
<b>Садржај предмета</b>			
<p><i>Теоријска настава</i> - Значај сорте у виноградарству. Историјски развој сортимента и начина гајења винове лозе у свету и у Србији. Специфичности домаћег сортимента винских и стоних сорти. Фактори који утичу на формирање сортимента. Методе испитивања биолошких и производних карактеристика сорти. Рејонизација виноградарско винарске производње У србији. Савремени сортимент белих винских сорти. Савремени сортимент црних винских сорти. Сорте за специјална вина (за дестилате, за пенушава вина, за бермет и др). Савремени сортимент стоних и бесемених сорти. Значај клонова у виноградарству. Лозне подлоге.</p> <p><i>Практична настава</i> – Вежбе. Порекло и детерминација сорти винове лозе методама ампелографског описа и методама молекуларне биологије. ДНК анализе. Детерминација сорти у ампелографској колекцији у Сремским Карловцима методама ампелографског описа. Креирање савременог сортимента за различите рејоне и виногорја у Србији. Савремени сортимент за Фрушкогорско виногорје.</p> <p>Практичан рад на Огледном добру у Сремским Карловцима. Одређивање момента бербе белих и црних винских сорти. Берба и примарна прерада грозђа. Берба и класирање грозђа стоних сорти.</p>			
<b>Литература</b>			
<p>1. Циндрић, П., Кораћ, Нада, Ковач, В.: Сорте винове лозе. Прометеј, Нови Сад, 2000.</p> <p>2. Мирошевић Н., Турковић З.: Ампелографски атлас. Голден маркетинг. Техничка књига. Загреб, 2003.</p> <p>3. Жунић Д., Гарић М., Ристић М., Ранковић В., Радојевић И., Мошић И.: Атлас сорти винове лозе. Центар за виноградарство и винарство. Ниш, 2009.</p> <p>4. Жунић Д., Гарић М.: Посебно виноградарство Ампелографија 2 . Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд-Земун, 2010.</p> <p>5. Хајду Едит, Циндрић П.: Сорте винове лозе, садни материјал и болести. Агроинформ, Будимпешта, 2011.</p> <p>6. Иванишевић Д., Јакшић Д., Кораћ Нада: Атлас виноградарства. РЗС. Београд. 2015.</p> <p>7. Кораћ Н., Циндрић П., Медић М., Иванишевић Д.: Виноградарство. Уџбеник. Пољопривредни факултет, Нови Сад. 2017.</p>			
<b>Број часова активне наставе: 2+2</b>		<b>Теоријска настава: 2</b>	<b>Практична настава: 2</b>
<b>Методe извођења наставе</b>			
Методe извођења наставе: Примењују се савремене методe: презентације, савремена литература, активан рад са студентима, рад на Огледном добру у Сремским Карловцима, израда семинарских радова. Обилазак савремених засада винове лозе и подрума у Србији			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испт	50
колоквијум-и	20	.....	
семинар-и	20		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			