

ISVU šifra	Naziv predmeta				Status predmeta	Semestar
	C.Tehnologija proizvodnje vina_				Izborni	4
Tip predmeta	Oblici nastave (ukupan broj sati u semestru)				Samostalni rad (sati)	ECTS
Stručni	P	S	V	E-učenje	6	
	30	0	30			
Nastavnik	dr.sc. Marija Kovač Tomas predavač					
Suradnik	Barbara Medvedec, asist.					
Cilj predmeta	Cilj predmeta je upoznavanje studenata sa tehnološkim postupcima proizvodnje vina i voćnih vina. Studenti će se upoznati sa najvažnijim sortama vinove loze, kemijskim sastavom grožđa i vina te kemijskim i biokemijskim procesima koji se događaju tijekom procese proizvodnje vina te dozrijevanja i starenja vina. Bit će u mogućnosti prepoznati nepoželjne promjene u vinu te imati znanja za njihovo pravovremeno prepoznavanje i sprečavanje. Student će steći vještine za odabir odgovarajućeg postupka proizvodnje vina te za njegovo praćenje do trenutka puštanja na tržište.					
Ishodi učenja	1. Izabrati i primijeniti različite postupke prerade grožđa i proizvodnje vina. 2. Izabrati i primijeniti odgovarajuće postupke njege vina, dozrijevanja i starenja vina. 3. Objasniti kemijske i biokemijske promjene koje se događaju u vinu tijekom pojedinih faza proizvodnje vina. 4. Primijeniti postupke pravovremene identifikacije i prevencije mana i nedostataka vina. 5. Izabrati uvjete i postupke proizvodnje specijalnih i pjenušavih vina te voćnih vina.					
Uvjeti za upis predmeta (odslušan ili položen kolegij) te potrebna znanja i vještine	Odslušani temeljni predmeti.					
Vrste izvođenja predmeta	Predavanja Vježbe u praktikumu Terenske vježbe				Komentari	
Obveze studenata	Obavezno prisustvovanje nastavi i vježbama. Postići minimalno 30 bodova (60 %) na završnom ispitu.					
Sadržaj predmeta						
Nastavna cjelina			Oblici nastave (sati)			
			Predavanja	Seminari	Vježbe	E-učenje
Berba i prerada grožđa i najznačajnije sorte vinove loze. Kemijski sastav grožđa. Uređaji i posuđe te pomoćna sredstva u proizvodnji vina. Alkoholna fermentacija, kvasci u proizvodnji vina, formiranje sekundarnih spojeva arome vina. Tehnologija proizvodnje bijelih, crnih i rose vina. Jabučno-mliječna fermentacija. Stabilizacija vina. Postupci dozrijevanja vina. Utjecaj kemijskog sastava i polifenolnih spojeva na dozrijevanje i starenje vina. Punjenje vina u boce, ambalaža za vino. Principi proizvodnje specijalnih vina. Proizvodnja voćnih vina.						
Obvezna literatura	1. Jackson S.R. (2014) Principles and application. Academic Press. London 2. Riberaue Gayon i sur., (2006) Handbook of enology 1, John wiley and sons. 3. Riberaue Gayon i sur., (2006) Handbook of enology 2, John wiley and sons.					
Dopunska literatura						

Način provjere ishoda učenja	Provjera znanja iz predmeta tehnologija proizvodnja vina provodit će se putem završnog pismenog ispita. Završni pismeni ispit sadrži 10 pitanja koji se ocjenjuju sa maksimalno 5 bodova Formiranje ocjene: 0 - 30 bodova - nedovoljan (1) 30 - 34 boda - dovoljan (2) 35 - 39 bodova - dobar (3) 40 - 44 boda - vrlo dobar (4) 45 - 50 bodova - izvrstan (5)
Završni / Diplomski rad	Da