

**IZVEDBENI PLAN NASTAVE ZA VANREDNE STUDENTE
NA PREDMETU KONTROLA I OPTIMIZACIJA ENOLOŠKIH PROCESA
(Vrijedi uz silabus predmeta Kontrola i optimizacija enoloških procesa za redovne studente)**

Studijski program:	Vinogradarstvo i vinarstvo
Ciklus studija:	II
Semestar:	III
Ukupan broj kontakt sati:	60
Boj ECTS kredita:	9
Status predmeta:	Obavezan
Odgovorni nastavnik:	Prof. dr Milenko Blesić
Učesnici u nastavi:	Prof. dr Milenko Blesić, Mr Mirela Smajić-Murtić
Napomena:	

Izuzimajući ovdje navedene nastavne, ispitne i druge obaveze, metode izvođenja nastave i metode provjere znanja posebno kreirane za vanredne studente, svi drugi elementi silabusa Kontrola i optimizacija enoloških procesa za redovne studente (preduslovi za upis, ciljevi predmeta, tematske jedinice, ishodi učenja, literatura) odnose se i na vanredne studente.

A. Nastavne, ispitne i druge obaveza vanrednog studenta

Nastavne obaveze	Pohađanje predavanja ili vježbe u prostorijama fakulteta iz najmanje pet nastavnih jedinica (silabus predmeta Kontrola i optimizacija enoloških procesa za redovne studente) po odabiru vanrednog studenta. Pored ovog minimuma, vanredni student je slobodan pristupiti nastavi i u svim drugim terminima u kojima se ona održava za redovne studente. Vanredni student može pristupiti konsultativnoj nastavi u svim terminima koje su nastavnici objavili za konsultacije sa studentima.
Druge obaveze	Bez drugih obaveza
Ispitne obaveze	- Parcijalni ispiti (tokom semestra) - Završni ispit (u ispitnim terminima)

B. Metode izvođenja nastave

<ul style="list-style-type: none"> – Teoretska nastava putem diskusionih prezentacija; – Praktična nastava kroz laboratorijske, pogonske, terenske i računske vježbe – Konsultativna nastava s vanrednim studentima
--

C. Metode provjere znanja i struktuiranje ocjene

<p><u>Metode provjere znanja i kriterijumi za ostvarivanje poena:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Pohađanje nastave (maks. 10 poena; uslov: 8 poena) – I parcijalni ispit (maks. 36 poena; uslov: 19 poena) – II parcijalni ispit (maks. 54 poena; uslov 28 poena) – Pisani završni ispit (iz nepoloženih parcijalnih ispita; maks. 90 poena; uslov: 47 poena. <p><u>Pojašnjenje kriterija i uslova za ovjeru pohađanja i provjeru znanja</u></p> <p><u>Pohađanje nastave:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Pohađanje predavanja ili vježbe iz najmanje pet (od 15 nastavnih jedinica - silabus predmeta Kontrola i optimizacija enoloških procesa za redovne studente) po odabiru vanrednog studenta. <p><u>Parcijalni ispiti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – I parcijalni ispit održava se u osmoj sedmici nastave i obuhvata gradivo apsolvirano do 6. sedmice nastave. II parcijalni ispit održava se u 16. sedmici semestra i obuhvata gradivo apsolvirano od 7. do 15. sedmice nastave. Student koji ne ostvari uslove za prolaz na parcijalnom ispitu parcijalni ispit polaže kao dio završnog pisanog ispita.
--

- Vanredni studenti mogu pristupiti parcijalnom ispitu u terminu kada se on organizuje za redovne studente ili u terminu prilagođenim njihovim mogućnostima i dogovorenom sa odgovornim nastavnikom.

Završni ispit:

- Završni pisani ispit polaže student koji ima nepoložen jedan ili oba parcijalna ispita. Na završnom ispitu student je obavezan polagati samo nepoložene segmente gradiva koje nije položio na parcijalnim ispitima. Za prolaz na završnom ispitu i upis pozitivne ocjene student na završnom ispitu treba da ostvari broj poena koji zajedno sa poenima ostvarenim u semestru čini najmanje 55 poena.
- Vanredni studenti mogu pristupiti završnom ispitu u terminu kada se on organizuje za redovne studente ili u terminu prilagođenim njihovim mogućnostima i dogovorenom sa odgovornim nastavnikom.

Mogućnost za povećanje broja poena:

- Student koji želi da poveća broj osvojenih poena na parcijalnom ispitu, može, uz izjavu o poništenju položenog parcijalnog ispita dostavljenu nastavniku, ponovo polagati parcijalni ispit integrisan u završni pisani ispit.

Prilog:

Silabus predmeta Kontrola i optimizacija enoloških procesa za redovne studente

Prilog – Silabus predmeta Kontrola i optimizacija enoloških procesa za redovne studente

Šifra predmeta: VNV-533	Naziv predmeta: KONTROLA I OPTIMIZACIJA ENOLOŠKIH PROCESA			
Ciklus: II	Godina: 2	Semestar: III	Broj ECTS kredita: 9	
Status: Izborni	Ukupan broj sati: 60			
Učesnici u nastavi	Prof. dr MILENKO BLESIC Mr Mirela Smajić-Murtić, MA			
Preduslov za upis:	Bez preduslova			
Cilj (ciljevi) predmeta:	Kroz interaktivnu nastavu predmet za ciljeve ima usvajanje znanja potrebnih za potpuno poznavanje svrhe tehnoloških operacija u vinarstvu, razumijevanje fizičko-hemijskih, hemijskih i biohemijskih procesa koji se tokom ovih procesa dešavaju te poznavanje njihovog uticaja na kvalitet mirnih vina. Kroz praktičnu vinifikaciju studenti će, pod nadzorom nastavnika, biti u prilici upoznati se sa elementima vođenja i kontrole procesa u proizvodnji vina, a kroz analize slučaja i diskusije po pisanim radovima biće ukazano na pravce u optimizaciji enoloških procesa.			
Tematske jedinice: (po sedmicama)	Sedmica	Tematska jedinica	P	V
	I.	Uslovi za proizvodnju vina	4	
	II.	Kvalitativna svojstva grožđa kao sirovine za proizvodnju vina	1	3
	III.	Klasične i modifikovane tehnologije mirnih vina	4	
	IV.	Klasične i modifikovane tehnologije mirnih vina	4	
	V.	Operacije i procesi kod prerade grožđa	4	
	VI.	Operacije i procesi kod prerade grožđa	4	
	VII.	Operacije i procesi kod vinifikacije	4	
	VIII.	Operacije i procesi kod vinifikacije	4	
	IX.	Operacije i procesi kod dorade, stabilizacije i finalizacije vina	4	
	X.	Operacije i procesi kod dorade, stabilizacije i finalizacije vina	4	
	XI.	Enološka sredstva	4	
	XII.	Vođenje tehnoloških operacija u vinarstvu	4	
	XIII.	Praktična mikrovinifikacija		4
	XIV.	Praktična mikrovinifikacija		4
	XV.	Terenske vježbe – posjeta vinariji. (Terenske vježbe, prema situaciji, mogu biti organizovane i u nekoj drugoj sedmici semestra, uz adekvatno pomjeranje ostalih nastavnih jedinica i obaveza studenata u skladu s tim.)		4
	UKUPNO		45	15
Ishodi učenja:	Po završetku pohađanja i nakon položenog ispita iz predmeta student će posjedovati slijedeća znanja, vještine i kompetencije: Znanja: – Diskutovati elemente kvaliteta i sastava grožđa za preradu u vino sa aspekta fiziologije zrenja grožđa i međuzavisnosti komponenti njegovog sastava u funkciji kvaliteta grožđa za preradu u vino; – Predstaviti klasične tehnologije mirnih vina i njihova unapređenja; – Demonstrirati poznavanje procesnih pozadina i tehničko-tehnološkog okruženja kod realizacije operacija prerade grožđa, vinifikacije i stabilizacije i finalizacije vina. Vještine: – Organizovati i realizovati mikrovinifikaciju i			

	<ul style="list-style-type: none"> – Obaviti izračunavanja potrebna kod realizacije operacija korekcija sastava šire te bistrenja i kupažiranja vina. <p><u>Kompetencije:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Osposobljenost za preporuke modficiranja tehnologija uzgoja grožđa u funkciji poboljšanja njegovog kvaliteta za preradu u vino; – Osposobljenost za samostalnu analizu i planiranje osnovnih tehnoloških operacija u vinarstvu i – Osposobljenost da kao vođa tima učestvuje u organizaciji i realizaciji proizvodnje mirnih vina standardnim tehnologijama;
Metode izvođenja nastave:	<ul style="list-style-type: none"> – Teoretska nastava putem diskusionih prezentacija; – Praktična nastava kroz laboratorijske, pogonske, terenske i računske vježbe
Metode provjere znanja sa strukturom ocjene:	<p><u>Metode provjere znanja i kriterijumi za ostvarivanje poena:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Pohađanje nastave (maks. 10 poena; uslov: 8 poena) – I parcijalni ispit (maks. 36 poena; uslov: 19 poena) – II parcijalni ispit (maks. 54 poena; uslov 28 poena) – Pisani završni ispit (iz nepoloženih parcijalnih ispita; maks. 90 poena; uslov: 47 poena. <p><u>Pojašnjenje kriterija i uslova za ovjeru pohađanja i provjeru znanja</u></p> <p><u>Uslovi za potpis i izlazak na završni ispit:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Najmanje 80% poena za prisustvo na nastavi ili najmanje 60% poena za prisustvo na nastavi u uslovima propisanim zakonskim i univerzitetskim propisima. <p><u>Parcijalni ispit:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – I parcijalni ispit održava se u osmoj sedmici nastave i obuhvata gradivo apsolvirano do 6. sedmice nastave – II parcijalni ispit održava se u 16. sedmici semestra i obuhvata gradivo apsolvirano od 7. do 15. sedmice nastave – Student koji ne ostvari uslove za prolaz na parcijalnom ispitu parcijalni ispit polaže kao dio završnog pisanog ispita. <p><u>Završni ispit:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Završni pisani ispit polaže student koji ima nepoložen jedan ili oba parcijalna ispita; – Na završnom ispitu student je obavezan polagati samo nepoložene segmente gradiva koje nije položio na parcijalnim ispitima; – Za prolaz na završnom ispitu i upis pozitivne ocjene student na završnom ispitu treba da ostvari broj poena koji zajedno sa poenima ostvarenim u semestru čini najmanje 55 poena. <p><u>Mogućnost za povećanje broja poena:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Student koji želi da poveća broj osvojenih poena osvojenih na parcijalnim ispitima tokom semestra, može, uz izjavu o poništenju položenog parcijalnog ispita dostavljenu nastavniku, ponovo polagati parcijalni ispit integrisan u završni pisani ispit. <p><u>FORMIRANJE OCJENE:</u></p> <p>10 (A) - (izuzetan uspjeh, bez greške ili sa neznatnim greškama), nosi 95 – 100 poena 9 (B) - (iznad prosjeka, sa ponekom greškom), nosi 85 – 94 poena 8 (C) - (prosječan, sa primjetnim greškama), nosi 75 – 84 poena 7 (D) - (općenito dobar, ali sa značajnim nedostacima), nosi 65 – 74 poena 6 (E) - (zadovoljava minimalne kriterije), nosi 55 – 64 poena 5 (F,FX) - (ne zadovoljava minimalne kriterije), manje od 55 poena</p>
Literatura:	<u>Obavezna:</u>

- | | |
|--|---|
| | <ol style="list-style-type: none">1) Blesić, M., 2016. Tehnologija vina. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, Sarajevo. pp. 375-392; 409-519; 561-678; 715-746.2) Blesić, M. 2006. Tehnologija vina – Praktikum (rukopis). Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. (studentima dostupno u pdf). (cca 20 str.) |
|--|---|

Dopunska:

- 1) Radovanović, V. 1986. Tehnologija vina, Građevinska knjiga, Beograd. (cca 150 str.)
- 2) Jackson, R.S. 2008. Wine Science – Principles and Applications. 3rd Ed. Academic Press – Elsevier. (cca 130 str.)