

**IZVEDBENI PLAN NASTAVE ZA VANREDNE STUDENTE
NA PREDMETU TEHNOLOGIJA SPECIJALNIH I PJENUŠAVIH VINA
(Vrijedi uz silabus predmeta Tehnologija specijalnih i pjenušavih vina za redovne studente)**

Studijski program:	Prehrambene tehnologije
Ciklus studija:	II
Semestar:	IV
Ukupan broj kontakt sati:	30
Boj ECTS kredita:	3
Status predmeta:	Izborno
Odgovorni nastavnik:	Prof. dr Milenko Blesić
Učesnici u nastavi:	Prof. dr Milenko Blesić
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 Tehnologija specijalnih i pjenušavih vina 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 Tehnologija specijalnih i pjenušavih vina za redovne studente) po odabiru vanrednog studenta. Pored ovog minimuma, vanredni student je slobodan pristupiti nastavi i u svi 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 predavanja, prezentacija i korišćenje video materijala – 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. 45 poena; uslov: 27 poena) – II parcijalni ispit (maks. 45 poena; uslov: 27 poena) – Završni ispit (iz nepoloženih parcijalnih ispita; maks. 90 poena; uslov: 54 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 Tehnologija specijalnih i pjenušavih vina za redovne studente) po odabiru vanrednog studenta. <p><u>Parcijalni ispiti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – I parcijalni pisani ispit održava se u devetoj sedmici semestra i obuhvata gradivo apsolvirano do sedme sedmice semestra. II parcijalni ispit održava se u 16. sedmici semestra i obuhvata gradivo apsolvirano od 8. 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 Tehnologija specijalnih i pjenušavih vina za redovne studente

Prilog – Silabus predmeta Tehnologija specijalnih i pjenušavih vina za redovne studente

Šifra predmeta:	Naziv predmeta: TEHNOLOGIJA SPECIJALNIH I PJENUŠAVIH VINA			
Ciklus: II	Godina: 2	Semestar: IV	Broj ECTS kredita: 3	
Status: Izborni¹	Ukupan broj sati: 30 (P 30 + V 0)			
Učesnici u nastavi	Prof. dr MILENKO BLESIĆ			
Preduslov za upis:	Položen predmet iz oblasti vinarstva tokom prethodnog studija			
Cilj (ciljevi) predmeta:	<p>Cilj predmeta je interaktivno osvajanje znanja i vještina potrebnih za razumijevanje i organizovanje proizvodnje specijalnih i pjenušavih vina. Posebni ciljevi predmeta su spoznaje o ekonomskoj opravdanosti proizvodnje specijalnih i pjenušavih vina i mogućnostima za proizvodnju ovih vina u Bosni i Hercegovini.</p> <p>Specifični zadaci predmeta su: sticanje znanja o opštim zahtjevima i uslovima za organizaciju proizvodnje specijalnih i pjenušavih vina; sticanje znanja o sastavu, elementima kvaliteta i senzornim svojstvima najvažnijih tipova specijalnih i pjenušavih vina; sticanje znanja o neophodnim tehničko-tehnološkim uslovima proizvodnje specijalnih i pjenušavih vina; nastavak formiranja inženjerskog pristupa u definisanju i rješavanju problema u pripremi za proizvodnju, proizvodnji i doradi vina.</p>			
Tematske jedinice: (po sedmicama)	Sedmica	Tematska jedinica	P	V
	I.	Uvod	2	
	II.	Opšta svojstva likerskih vina	2	
	III.	Likerska vina tipa porto	2	
	IV.	Likerska vina tipa porto	2	
	V.	Likerska vina tipa šeri	2	
	VI.	Ostala svjetski poznata likerska vina	2	
	VII.	Prirodna desertna vina	2	
	VIII.	Prirodna desertna vina	2	
	IX.	Mlada vina. <i>I Parcijalni ispit</i>	2	
	X.	Opšta svojstva pjenušavih vina	2	
	XI.	Prirodna pjenušava vina – proizvodnja tradicionalnim postupkom	2	
	XII.	Prirodna pjenušava vina – proizvodnja tradicionalnim postupkom	2	
	XIII.	Biser i gazirana vina	2	
	XIV.	Aromatizovana vina	2	
	XV.	Bezalkoholna i niskoalkoholna vina. <i>II Parcijalni ispit</i>	2	
		UKUPNO	30	0
Ishodi učenja:	<p>Po završetku pohađanja i nakon položenog ispita iz predmeta student će posjedovati slijedeća znanja i kompetencije:</p> <p>Znanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Demonstrirati poznavanje osnovnih svojstava likerskih, prirodnih desertnih, pjenušavih i aromatizovanih vina; 			

¹ Predmet kao izborni u IV semestru biraju studenti studijskog programa Prehrambene tehnologije te studenti svih drugih fakultetskih studijskih programa II ciklusa u ljetnom semestru, uz ispunenje preduslova za upis predmeta.

	<ul style="list-style-type: none"> – Prezentirati osnove tehnoloških linija u proizvodnji likerskih, prirodnih desertnih, pjenušavih i aromatizovanih vina i – Demonstrirati poznavanje najvažnijih svjetskih specijalnih i pjenušavih vina. <p><u>Vještine:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Argumentovana diskusija kvalitativnih prednosti i nedostataka najvažnijih tipova specijalnih i pjenušavih vina. <p><u>Kompetencije:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Osposobljenost za uspostavljanje osnovnih organizacionih i tehničko-tehnoloških pretpostavki za proizvodnju osnovnih tipova specijalnih i pjenušavih vina i – Osposobljenost za učešće u timovima koji rade na proizvodnji specijalnih i pjenušavih vina.
<p>Metode izvođenja nastave:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Prezentacije, video materijali i diskusiona predavanja. - <i>Nastava predmeta se može organizovati po kondenzovanom – blok sistemu u trajanju od pet sedmica.</i>
<p>Metode provjere znanja sa strukturom ocjene:</p>	<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. 45 poena; uslov: 27 poena) – II parcijalni ispit (maks. 45 poena; uslov 27 poena) – Završni ispit (iz nepoloženih parcijalnih ispita; maks. 90 poena; uslov: 54 poena. – <i>Alternativno, kod nastave organizovane po blok sistemu: pohađanje nastave (maks. 10 poena; uslov: 8 poena); I semestralni test nakon 40% apsolviranog gradiva (30 poena, bez uslova za prolaznost); II semestralni test nakon 80% apsolviranog gradiva (30 poena, bez uslova za prolaznost); završni ispit (40 poena; uslov 24 poena)</i> <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 pisani ispit održava se u devetoj sedmici semestra i obuhvata gradivo apsolvirano do sedme sedmice semestra. – II parcijalni ispit održava se u 16. sedmici semestra i obuhvata gradivo apsolvirano od 8. 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

	<p>položenog parcijalnog ispita dostavljenu nastavniku, ponovo polagati parcijalni ispit integrisan u završni pisani ispit.</p> <p><u>FORMIRANJE OCIJENE:</u> 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:	<p><u>Obavezna:</u> 1) Blesić, M. 2016. Tehnologija vina. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, Sarajevo. pp 523-560. 2) Blesić, M. 2020. Nastavni materijali za predmet tehnologija specijalnih i pjenušavih vina (.pptx prezentacije, cca 180 slajdova)</p> <p><u>Dopunska:</u> Jackson, S.R. 2014. Wine Science – Principles, Practice, Perception, 4th Ed. Elsevier.</p>