

## SYLLABUS

**1. Puni naziv nastavnog predmeta:**

Osnove tehnologije rakija od grožđa i vinjaka

**2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:****3. Ciklus studija:****4. Bodovna vrijednost ECTS:****5. Status nastavnog predmeta:**

Obavezni  Izborni

**6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:**

Nema

**7. Ograničenja pristupa:**

Nema

**8. Trajanje / semestar:****9. Sedmični broj kontakt sati:**

9.1. Predavanja:

2

9.2. Auditorne vježbe:

0

9.3. Laboratorijske / praktične vježbe:

1

**10. Fakultet:**

Tehnološki fakultet

**11. Odsjek / Studijski program:**

Agronomija / usmjerenje Biljna proizvodnja

**12. Odgovorni nastavnik:****13. E-mail nastavnika:**

**14. Web stranica:**

www.tf.untz.ba

**15. Ciljevi nastavnog predmeta:**

Cilj izučavanja predmeta Osnove tehnologije rakija od grožđa i vinjaka jeste sticanje stručnih znanja iz tehnologije rakija od grožđa, vinskih destilata i vinjaka. Obrazovanje stručnjaka sposobnog za samostalno djelovanje u pripremi i vođenju procesa proizvodnje rakijamod grožđa.

**16. Ishodi učenja:**

Nakon uspješno savladanog predmeta studenti će moći:

- navesti i raspraviti poželjna sortna svojstva grožđa u proizvodnji vinjaka,
- diskutirati čimbenike kakvoće masulja i komine grožđa kao sirovina za proizvodnju rakije,
- objasniti specifične tehnološke operacije prerade grožđa i provođenja vrenja u proizvodnji pojedinih vrsta rakija,
- protumačiti način destilacije i opisati osnovne tipove uređaja koji se koriste u proizvodnji vinskih destilata, rakija loze i komovice i
- grupirati osnovne sastojke rakija od grožđa te diskutirati faktore koji utječu na njihovu tvorbu i konačnu

**17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:**

Kategorije rakija koje potječu od grožđa i vina. Faze tehnološkog procesa proizvodnje rakija. Berba i prerada grožđa u proizvodnji vina, dobivanje svježije komine grožđa-tehnološke operacije i oprema. Sirovina za proizvodnju rakija od grožđa i vinjaka. Prerada grožđa i alkoholno vrenje sirovina u proizvodnji rakija. Specifičnosti vrenja mošta, masulja i komine u proizvodnji rakija. Enzimski procesi i tvorba isparljivih spojeva. Opis jednostavnog destilacijskog uređaja, princip destilacije vina i način frakcioniranja destilata. Proizvodnja rakije, prva destilacija. Destilacija vina u laboratorijskim uvjetima. Odjeljivanje frakcija, određivanje alkoholne jakosti, izračun iskorištenja, uzorkovanje za hemijsku analizu. Izbor frakcija za redestilaciju i izvođenje druge destilacije u laboratorijskim uvjetima. Dozrijevanje vinskih destilata. Tipizacija i formiranje rakije. Razrjeđenje destilata vodom, formiranje rakije. Analiza hemijskog sastava rakije. Mane u kvaliteti rakije.

**18. Metode učenja:**

1. predavanja
2. eksperimentalne vježbe
3. konsultacije.

**19. Objašnjenje o provjeri znanja:**

Za kontinuiranu aktivnost i prisutnost na vježbama u toku cijelog semestra student može ostvariti do 10 bodova. U sklopu predispitnih obaveza studenti trebaju izraditi individualni ili grupni seminarski rad koji će obuhvatiti određenu tematiku iz sadržaja nastavnog predmeta. Seminarski rad se u pisanoj formi predaje predmetnom nastavniku na pregled i ocjenu, a zatim se prezentira usmeno. U izradi i prezentaciji grupnog seminarskog rada učestvuju svi studenti grupe, čije učešće se valorizira pojedinačno. Za urađeni i prezentirani seminarski rad student može ostvariti do 10 bodova. Studenti polažu test u pismenoj formi na kraju semestra. Student na testu može ostvariti maksimalno do 30 bodova. Pravo izlaska na završni ispit imaju studenti koji su na predispitnim obavezama ostvarili minimalno 28 bodova. Predispitne obaveze obuhvataju vježbe, seminarski i pismeni dio ispita. Završni ispit je usmeni. Završni ispit se može položiti ukoliko student osvoji 26 bodova. Maksimalan broj bodova koji student može ostvariti na završnom ispitu je 50. Da bi student položio predmet mora ostvariti minimalno 54 kumulativna boda.

**20. Težinski faktor provjere:**

Ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova (max 100 bodova) koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza i polaganjem završnog ispita, te se utvrđuje prema slijedećoj skali (bodovi):

Vježbe: max 10 bodova

Seminarski rad: max 10 bodova

Test: min 16 - max 30 bodova

Ukupno predispitne obaveze: min 28 - max. 50 bodova

Završni ispit: min. 26 - max. 50 bodova

**21. Osnovna literatura:**

Lea, A.G.H., Piggot J.R. ( 1995.): Fermented Beverage Production, Blackie Academic& Professional, UK  
Paunović, R. i Daničić, M. (1967.): Vinarstvo i tehnologija jakih alkoholnih pića, Zadržna knjiga, Beograd

**22. Internet web reference:****23. U primjeni od akademske godine:**

2016/17.

**24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:**