

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

OSNOVE TEHNOLOGIJE RAKIJA

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

3. Ciklus studija:

1

4. Bodovna vrijednost ECTS:

3

5. Status nastavnog predmeta:

 Obavezni Izborni

6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:

Nema

7. Ograničenja pristupa:

Nema

8. Trajanje / semestar:

1

6

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 / Biljna proizvodnja

12. Odgovorni nastavnik:

dr.sci. Amel Selimović, vanr.prof.

13. E-mail nastavnika:

amel.selimovic@untz.ba

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

- Sticanje stručnih znanja iz tehnologije rakija od grožđa, voća, žitarica,
- Obrazovanje stručnjaka sposobnog za samostalno djelovanje u pripremi i vođenju procesa proizvodnje rakija.

16. Ishodi učenja:

Nakon uspješno savladanog predmeta studenti će moći:

- navesti i raspraviti o poželjnim svojstvima sirovina u proizvodnji rakija,
- objasniti specifične tehnološke operacije pripreme komine i provođenja vrenja u proizvodnji pojedinih vrsta rakija,
- protumačiti način destilacije i opisati osnovne tipove uređaja koji se koriste u proizvodnji destilata,
- grupirati osnovne sastojke rakija te diskutirati faktore koji utječu na njihovu tvorbu.

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Podjela rakija. Faze tehnološkog procesa proizvodnje rakija. Sirovine za proizvodnju rakija (voće, grožđe, žitarice). Priprema svježe komine. Alkoholno vrenje sirovina u proizvodnji rakija. Enzimski procesi i tvorba isparljivih spojeva. Opis jednostavnog destilacijskog uređaja, princip destilacije. Proizvodnja rakije, prva destilacija. Destilacija u laboratorijskim uvjetima. Odjeljivanje frakcija, određivanje alkoholne jakosti, uzorkovanje za hemijsku analizu. Izbor frakcija za redestilaciju i izvođenje druge destilacije u laboratorijskim uvjetima. Dozrijevanje rakije. Razrjeđenje destilata vodom. 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.

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

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):

Broj bodova	Konačna ocjena
< 54	Pet (5) F
54-64	Šest (6) E
65-74	Sedam (7) D
75-84	Osam (8) C
85-94	Devet (9) B
95-100	Deset (10) A

21. Osnovna literatura:

Mujić I. (2010): Tehnologija proizvodnje jakih alkoholnih pića, Veleučilište u Rijeci
Lea, A.G.H., Piggot J.R. (1995.): Fermented Beverage Production, Blackie Academic& Professional, UK

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

2020/2021.

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV: