University of Zagreb Faculty of Agriculture
Svetošimunska cesta 25, 10000 Zagreb
Phone: +385 (0)1 2393 777
E-mail: dekanat@agr.hr
Web: www.agr.unizg.hr

Planiranje tehnike u podrumarstvu (169441)

Course coordinator

Assoc. Prof. Nikola Bilandžija, PhD

Course description

Predmet „Planiranje tehnike u podrumarstvu“ obuhvaća suvremenu tehniku koja se koristi prilikom prijema i prerade grožđa, te dorade, punjenja i pakiranja vina.
Cjelokupni program predmeta omogućava studentima da se upoznaju s najvažnijim strojevima i opremom u preradi grožđa i doradi vina. Studenti se upoznaju s teoretskom načinom rada strojeva i njihovih radnih elemenata, te njihovim podešavanjem i korištenjem. Praktična primjena rada strojeva omogućena je u praksi kroz terensku nastavu. Nastava će se provoditi putem predavanja, auditornih vježbi, seminara i terenske nastave.

ECTS: **6.00**

English language: **L1**

E-learning: **L1**

Teaching hours: 60
Lectures: 35
Auditory exercises: 15
Seminar: 10

Lecturer

- Prof. Stjepan Sito, PhD
- Assoc. Prof. Nikola Bilandžija, PhD

Associate teacher for exercises

- Assoc. Prof. Nikola Bilandžija, PhD

Associate teacher for seminars

- Assoc. Prof. Nikola Bilandžija, PhD

Grading

Sufficient (2): 60 - 70%
Good (3): 71 - 80%
Very good (4): 81 - 90%
Excellent (5): 91 - 100%

Type of course

- Diplomski studij / Hortikultura / Vinogradarstvo i vinarstvo (Elective course, 2 semester, 1 year)
- Diplomski studij / Poljoprivredna tehnika / Mehanizacija (Elective course, 2 semester, 1 year)

Developed by Superfluo d.o.o. • www.superfluo.hr

University of Zagreb Faculty of Agriculture
Svetošimunska cesta 25, 10000 Zagreb
Phone: +385 (0)1 2393 777
E-mail: dekanat@agr.hr
Web: www.agr.unizg.hr

General competencies

Cilj predmeta je upoznati studente s najvažnijim strojevima i opremom koji se koriste u preradi grožđa i doradi vina. Time će studentima biti omogućeno stjecanje novih znanja u razvoju podrumarske tehnike i tehnologije.

Types of instruction

- Predavanja
- Auditorne vježbe
- Seminari

Learning outcomes

Learning outcome	Evaluation methods
Procijeniti važnost temeljnih tehničko eksploatacijskih značajki novih generacija strojeva i opreme u preradi grožđa i doradi vina	Pitanja iz nastavih cjelina koja obuhvaćaju navedeni ishod učenja
Objasniti utjecaj strojeva i opreme na radni učinak i kvalitetu rada	Pitanja iz nastavih cjelina koja obuhvaćaju navedeni ishod učenja
Odabrati nove tehnologije kojima će se smanjiti potreba za ljudskim radom tijekom prerade grožđa i dorade vina	Pitanja iz nastavih cjelina koja obuhvaćaju navedeni ishod učenja
Odabrati najprikladnije strojeve za proizvodnju desertnih i pjenušavih vina	Pitanja iz nastavih cjelina koja obuhvaćaju navedeni ishod učenja

Working methods

Teachers' obligations

Oblici nastave
Predavanja – nastava se izvodi PPT prezentacijama
Seminari – studentima se zadaje zadatak vezan uz nastavnu tematiku
Vježbe – na vježbama se rješavaju računski zadaci vezani uz nastavnu tematiku te se znanje zadataka ocjenjuje putem parcijalnog ispita.
Ispravljanje parcijalnih ispita.
Usmeno ispitivanje

Students' obligations

Predavanja – redovno pohađanje nastave (uvjet za potpis)
Seminari – uredno ispunjene obaveze unutar zadanih zadataka (uvjet za potpis)
Vježbe - redovno pohađanje nastave (uvjet za potpis)

Methods of grading

Developed by Superfluo d.o.o. • www.superfluo.hr

University of Zagreb Faculty of Agriculture
Svetošimunska cesta 25, 10000 Zagreb
Phone: +385 (0)1 2393 777
E-mail: dekanat@agr.hr
Web: www.agr.unizg.hr

Evaluation elements	Maximum points or Share in evaluation	Grade rating scale	Grade	Direct teaching hours	Total number of average student workload	ECTS
1.parcijalni ispit	50%	< 60% 60 - 70% 71 - 80% 81 - 90% 91 - 100%	Insufficient (1) Sufficient (2) Good (3) Very good (4) Excellent (5)	30	90	3
2.parcijalni ispit	50%	< 60% 60 - 70% 71 - 80% 81 - 90% 91 - 100%	Insufficient (1) Sufficient (2) Good (3) Very good (4) Excellent (5)	30	90	3
UKUPNO	100%			60	180	6

Weekly class schedule

1. Oprema za prihvat grožđa
2. Ruljače i muljače
3. Ocjeđivači
4. Preše za grožđe
5. Vinifikatori
6. Crpke za vino
7. Flotatori
8. I parcijalni ispit (kolokvij)
9. Oprema za fermentaciju mošta
10. Vakuumski filteri
11. Filteri za vino
12. Posude u podrumarstvu
13. Oprema za proizvodnju desertnih vina
14. Linije za punjenje, čepljenje, etiketiranje i pakiranje
15. II parcijalni ispit (kolokvij)

Obligatory literature

1. Sito, S., Bilandžija, N. (2010): Strojevi i oprema u podrumarstvu, Interna skripta, Agronomski fakultet u Zagrebu
2. Zoričić, M. (1996) Podrumarstvo, Nakladni zavod Globus, Zagreb.

Recommended literature

1. Cui Z.F., Muralidhara, H .S. (2010) Membrane Technology, Elsevier LTD, Burlington, USA
2. Lipnizki, F. (2010.) Cross-flow membranes in food industry.

Similar course at related universities

- Weinbau (Pflanzenbau und Anbautechnik), Studium Weinbau und Oenologie, Geisenheim
- Oenologie (Verfahrenstechnik), Studium Weinbau und Oenologie, Geisenheim

Developed by Superfluo d.o.o. • www.superfluo.hr