|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **VELEUČILIŠTE U KRIŽEVCIMA****Obrazac izvedbenog plana nastave** | Izdanje: travanj 2017. Oznaka: Prilog 5/SOUK/A 4.3.1.  |
| Izdanje: travanj 2017. Oznaka: Prilog 5/SOUK/A 4.3.1.  |

**Akademska godina: 2025./2026.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Studij:** | **Stručni prijediplomski studij *Poljoprivreda*****Smjer: Bilinogojstvo** |
| **Kolegij:** | **Vinogradarstvo i vinarstvo** |
| **Šifra: 239988****Status**: obvezni | **Semestar:** III | **ECTS bodovi: 6** |
| **Nositelj:**  | Dragutin Kamenjak, dipl. ing., v. pred. |
| **Suradnici:**  | Iva Šikač, mag. ing. agr., pred. |
| **Oblik nastave:** | Sati nastave  |
| Predavanja | 45 |
| Vježbe | 30 |
| Stručna praksa  | 15 |

**CILJ KOLEGIJA:** osposobiti studente za samostalno organiziranje održive proizvodnje grožđa, poznajući agroekološke zahtjeve, morfološka svojstva i fiziološke zakonitosti rasta, razvoja i rodnosti vinove loze, kao i proizvodnju vina različitih stilova u vinarijama, poznajući tehnološke procese tijekom proizvodnje.

**Izvedbeni plan nastave**

**Početak i završetak te satnica izvođenja nastave utvrđeni su akademskim kalendarom i rasporedom nastave.**

1. **Nastavne jedinice, oblici nastave i mjesta izvođenja**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Nastavna jedinica** | **Oblici nastave** | **Mjesto održavanja** |
| P | V | **S** |
| 1. | Značaj uzgoja loze i proizvodnje grožđa i vina tijekom povijesti, proizvodnja i promet grožđa i vina u Hrvatskoj i svijetu | 2 |  |  | Predavaona |
| 2. | Kratka biologija loze / morfologija, životni i godišnji ciklusi vinove loze. | 2 |  |  | PredavaonaVinograd |
| 3. | Prirodni uvjeti kao čimbenici uzgoja loze / klima, tlo, položaj, nagib, geografska širina, nadmorska visina. | 2 |  |  | Predavaona |
| 4. | Značajne podloge pri uzgoju vinove loze. | 2 |  |  | Predavaona |
| 5. | Podizanje vinograda. | 3 |  |  | Predavaona |
| 6. | Sustavi uzgoja trsa. | 3 |  |  | PredavaonaVinograd |
| 7. | Agrotehnika mladog i rodnog vinograda. | 3 |  |  | Predavaona |
| 8. | Sortiment vinskih sorata vinove loze. | 3 |  |  | Predavaona |
|  | KOLOKVIJ I | 1 |  |  | Predavaona |
| 9. | Podrumi, sudovi, oprema i naprave koje se koriste u podrumarstvu. | 4 |  |  | PredavaonaVinarija |
| 10. | Podjela i vrste vina. | 2 |  |  | Predavaona |
| 11. | Berba i primarna prerada grožđa, tretmani mošta, kvasci i alkoholno vrenje.  | 4 |  |  | Predavaona |
| 12. | Osnove tehnologije proizvodnje bijelih, crvenih i ružičastih vina. | 4 |  |  | PredavaonaVinarija |
| 13. | Čuvanje, njega i dozrijevanje vina, stabilizacija i punjenje vina u boce.  | 3 |  |  | PredavaonaVinarija |
| 14. | Osnovni sastav vina, bolesti i mane vina.  | 4 |  |  | Predavaona |
| 15. | Degustacija i ocjenjivanje vina.  | 2 |  |  | PredavaonaVinarija |
|  | KOLOKVIJ II | 1 |  |  | Predavaona |
| 16. | Regionalizacija vinogradarskih područja Hrvatske. |  | 2 |  | Predavaona |
| 17. | Zone vinogradarske proizvodnje, preporučeni sortiment (ZOV RH). |  | 2 |  | Predavaona |
| 18. | Razmnožavanje loze, tehnike cijepljenja, sadni materijal. |  | 3 |  | Predavaona |
| 19. | Formiranje uzgojnih oblika vinove loze / jednostavni i složeni uzgojni oblici.  |  | 3 |  | PredavaonaVinograd |
| 20. | Tehnike rezidbe vinograda, rez u zrelo i rez u zeleno. |  | 4 |  | PredavaonaVinograd |
|  | KOLOKVIJ I |  | 1 |  | Predavaona |
| 21. | Analiza grožđa.  |  | 3 |  | Laboratorij |
| 22. | Analiza sastojaka mošta / kiseline, šećeri, fenoli. |  | 3 |  | Laboratorij |
| 23. | Analiza vina – uobičajene i referentne metode / gustoća, alkohol, ekstrakt, ukupne i hlapive kiseline, slobodni i ukupni SO2, mineralne tvari. |  | 3 |  | Laboratorij |
| 24. | Legislativa proizvodnje i stavljanja vina u promet. |  | 3 |  | Predavaona |
| 25. | Tehnike ocjenjivanja vina. |  | 2 |  | LaboratorijVinarija |
|  | KOLOKVIJ II |  | 1 |  | Predavaona |
|  | Ukupno | 45 | 30 | 0 |  |
| SP | Rezidba loze, sustavi uzgoja, ampelotehnika i agrotehnika vinograda / rasadnik/vinograd VUKTerenska nastava – obilazak podruma/vinarije, demonstracija opreme, naprava, tehnologije proizvodnje, vinifikacije, stabilizacije i punjenja u ambalažu / posjet uz stručna tumačenja enologa u oglednoj vinarijiAnalize grožđa, mošta i vinaIzrada projektnog zadatka | **15** | Rasadnik / vinogradIzvanVeleučilištaVinarski laboratorij |
|  |  | P | V | S | SP |
|  | Ukupno | 45 | 30 |  0 | 15 |

Oblici nastave: P=predavanja; V=vježbe; S=seminari, SP= stručna praksa

**2. Obveze studenata te način polaganja ispita i način ocjenjivanja**

Znanje studenata provjerava se i ocjenjuje kontinuirano tijekom izvođenja predmeta Vinogradarstvo i vinarstvo, putem dva kolokvija iz predavanja i dva kolokvija iz vježbi. Vrednuje se prisutnost i učešće studenata u diskusiji, rad na stručnoj praksi te izrada timskih projektnih zadataka.

Ocjenjivanje pojedinih aktivnosti se provodi prema brojčanom sustavu, prema tablici Kriteriji ocjenjivanja.

Kao okvir za ocjenjivanje definiran je minimalni i maksimalni broj bodova za pojedine aktivnosti na predmetu:

* prisutnost i učešće u nastavi / minimalno 6 bodova, maksimalno 10 bodova,
* timski projektni zadatak / minimalno 12 bodova maksimalno 20 bodova,
* stručna praksa / minimalno 6 bodova, maksimalno 10 bodova,
* dva kolokvija / svaki minimalno 18 bodova, maksimalno 30 bodova,
* pismeni ispit / minimalno 36 bodova, maksimalno 60 bodova.

Student može ponoviti isključivo samo jedan od dva kolokvija. Ako ne položi kolokvije, student polaže pismeni ispit. Rezultati aktivnosti objavljuju se na internet stranici nastavnika Veleučilišta u Križevcima. Tijekom izvođenja nastave student može kontinuirano pratiti broj bodova koje je stekao.

Minimalan broj bodova za prolaznost predmeta iznosi 60 bodova (60%), a konačna ocjena utvrđuje se zbrojem svih postignutih bodova na svim aktivnostima na predmetu:

Tablica: Kriteriji ocjenjivanja

|  |  |
| --- | --- |
| Ocjena | % usvojenosti ishoda učenja |
| Dovoljan | 60 – 69 % |
| Dobar | 70 – 79 % |
| Vrlo dobar | 80 – 89 % |
| Izvrstan | 90 – 100 % |

|  |  |
| --- | --- |
| Aktivnosti koje se ocjenjuju | Faktor opterećenja (f ) ili % |
| 1. Prisustvo i aktivno sudjelovanje na nastavi
 | 0,1 ili 10% |
| 1. Kolokvij I.
 | 0,3 ili 30 % |
| 1. Kolokvij II.
 | 0,3 ili 30 % |
| 1. Projektni zadatak
 | 0,2 ili 20 % |
| 1. Stručna praksa
 | 0,1 ili 10 % |
| 1. Pisani ispit \*
 | 0,6 ili 60% |
| UKUPNO:  | 1,0 ili 100% |

\* ukoliko student ne položi kolokvije

**3. Ispitni rokovi i konzultacije**

Ispiti se održavaju tijekom zimskog, ljetnog i jesenskog ispitnog roka najmanje po dva puta, a tijekom semestara jednom mjesečno i objavljuju se na mrežnim stranicama Veleučilišta.

Konzultacije za studente održavaju se prema prethodnoj najavi u dogovorenom terminu.

**4. Ishodi učenja**

Nakon položenog ispita student će moći:

IU 1. Ocijeniti važnost vinogradarstva i proizvodnje vina kroz povijest.

IU 2. Prezentirati građu trsa, funkciju organa i okolišne uvjete uzgoja, te načine razmnožavanja i kategorije sadnog materijala vinove loze.

IU 3. Obrazložiti prikladnost podloga, sorti i sustava uzgoja za podizanje vinograda ovisno o regijama i zonama proizvodnje.

IU 4. Organizirati podizanje novih nasada vinograda.

IU 5. Planirati i organizirati agrotehničke i ampelotehničke zahvate u vinogradu prema fazama godišnjeg biološkog ciklusa vinove loze.

IU 6. Argumentirati namjenu podrumskih prostora, sudova, opreme i uređaja koji se koriste u vinariji.

IU 7. Organizirati proces berbe i prerade grožđa te proizvodnje bijelih, ružičastih i crvenih vina.

IU 8. Utvrditi osnovne sastojke vina i klasificirati osnovne vrste vina.

IU 9. Odabrati postupke dozrijevanja, čuvanja, stabilizacije i punjenja vina u ambalažu.

IU 10. Voditi potrebnu legislativu za stavljanje grožđa i vina u promet.

**5. Konstruktivno povezivanje**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **IU\*** | **Nastavne jedinice\*\*\* / načini poučavanja** | **Vrednovanje** | **Vrijeme\*\* (h)** |
| 1. | N.J.1 / predavanje i diskusija | Sudjelovanje u nastavi/diskusija, pisani kolokvij i/ili ispit | 4 |
| 2. | N.J.2 / predavanje i diskusijaN.J.3 / predavanje i diskusijaN.J.18 / vježbe / izlaganje, diskusija, demonstracija | Sudjelovanje u nastavi/vježbama/ diskusiji, pisani kolokvij i/ili ispit, projektni zadatak | 19 |
| 3. | N.J.4 / predavanje i diskusijaN.J.6 / predavanje i diskusija N.J.8 / predavanje i diskusija N.J.16 / vježbe / izlaganje, diskusija, demonstracijaN.J.17 / vježbe / izlaganje, diskusija, demonstracijaN.J.19 / vježbe / izlaganje, diskusija, demonstracija | Sudjelovanje u nastavi/vježbama/diskusiji, pisani kolokvij i/ili ispit, izvedba stručne prakse, projektni zadatak | 36 |
| 4. | N.J.5 / predavanje, diskusija, demonstracija | Sudjelovanje u nastavi/diskusija, pisani kolokvij i/ili ispit, projektni zadatak | 9 |
| 5. | N.J.7 / predavanje i diskusijaN.J.20 / vježbe / izlaganje, diskusija, demonstracija | Sudjelovanje u nastavi/ vježbama/ diskusiji, pisani kolokvij i/ili ispit, projektni zadatak | 19 |
| 6. |  N.J.9 / predavanje, diskusija i demonstracija | Sudjelovanje u nastavi/diskusija, pisani kolokvij i/ili ispit, izvedba stručne prakse, projektni zadatak | 11 |
| 7. | N.J.11 / predavanje, diskusija i demonstracijaN.J.12 / predavanje, diskusija i demonstracijaN.J.21 / laboratorijske vježbe / demonstracijaN.J.22 / laboratorijske vježbe / demonstracija | Sudjelovanje u nastavi/vježbama/diskusiji, pisani kolokvij i/ili ispit, izvedba stručne prakse, izvedba laboratorijskih vježbi, projektni zadatak | 34 |
| 8. | N.J.10 / predavanje i diskusijaN.J.14 / predavanje i diskusijaN.J.15 / predavanje, diskusija, demonstracijaN.J.23 / laboratorijske vježbe / demonstracijaN.J.25 / laboratorijske vježbe / demonstracija | Sudjelovanje u nastavi/ vježbama/diskusiji, pisani kolokvij i/ili ispit, izvedba stručne prakse, izvedba laboratorijskih vježbi, projektni zadatak | 32 |
| 9. | N.J.13 / predavanje i diskusija | Sudjelovanje u nastavi/diskusija, pisani kolokvij i/ili ispit, izvedba stručne prakse, projektni zadatak | 10 |
| 10. | N.J.24 / vježbe / izlaganje, diskusija, demonstracija | Sudjelovanje u vježbama/diskusiji, pisani kolokvij i/ili ispit | 6 |
| UKUPNO SATI | 180 |

*\* Ishodi učenja \*\* Potrebno vrijeme (h) \*\*\* Nastavne jedinice*

**6. Popis ispitne literature**

a) Obvezna

1. Herjavec, S. (2019): Vinarstvo, Nakladni zavod Globus, Zagreb
2. Kamenjak, D., Šikač, I. (2023): Vinogradarstvo i vinarstvo, Interni materijali (prezentacije) s održanih predavanja i vježbi na predmetu, Veleučilište u Križevcima
3. Maletić, E., Karoglan Kontić, J., Pejić, I.(2008): Vinova loza, Školska knjiga, Zagreb
4. Mirošević, N., Karoglan Kontić, J. (2008): Vinogradarstvo, Globus, Zagreb
5. Zakon, Pravilnici i propisi – Centar za vinogradarstvo, vinarstvo i uljarstvo <https://www.hapih.hr/cvvu/propisi/>

b) Dopunska

1. Jackson, R.S. (2019): Wine Science: Principles and Applications, Academic Press, London
2. Maletić, E. i sur. (2015): Zelena knjiga, hrvatske izvorne sorte vinove loze, Državni zavod za zaštitu prirode
3. Morata, A. (2019): Red wine technology, Academic Press Elsevier Inc.
4. Morata, A. (2022): White wine technology, Academic Press Elsevier Inc.
5. Reynolds, A.G. (2022): Managing Wine Quality Volume I: Viticulture and Wine Quality, Academic Press Elsevier Inc.
6. Reynolds, A.G. (2022): Managing Wine Quality Volume II: Oenology and Wine Quality, Academic Press Elsevier Inc.
7. Ribéreau‐Gayon, P. and all. (2021): Handbook of Enology, Volume 1, The Microbiology of Wine and Vinifications, John Wiley & Sons LTD
8. Ribéreau-Gayon, P. and all. (2021): Volume 2, The Chemistry of Wine Stabilisation and Treatments, John Wiley & Sons LTD
9. Vogt, E., Schruft, G. (2000): Weinbau, Ulmer Eugen Verlag

**7. Jezik izvođenja nastave**

Samo hrvatski jezik.

Nositelj kolegija:

Dragutin Kamenjak, dipl.ing., v.pred.

U Križevcima, rujan 2025.