

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

OSNOVE TEHNOLOGIJE RAKIJA

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

3. Ciklus studija:

I

4. Bodovna vrijednost ECTS:

3

5. Status nastavnog predmeta:

Izborni

6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:

7. Ograničenja pristupa:

8. Trajanje / semest(a)r(i):

1

6

9. Sedmični broj kontakt sati i ukupno studentsko radno opterećenje na predmetu:

	Semestar (1)	Semestar (2)	(za dvosemestralne predmete)	Opterećenje: (u satima)
9.1. Predavanja	2			Nastava: 22.5
9.2. Auditorne vježbe	0			Individualni rad: 66.1
9.3. Laboratorijske / praktične vježbe	1			Ukupno: 88.67
9.4. Drugi oblici nastave				

10. Fakultet:

TEHNOLOŠKI

11. Odsjek / Studijski program :

AGRONOMIJA/Biljna proizvodnja

12. Nosilac nastavnog programa:

Dr.sc.Zoran Iličković, red.prof.

13. Ciljevi nastavnog predmeta:

Cilj kolegija je da studenti steknu znanja neophodna za vođenje procesa proizvodnje različitih vrsta rakija. Predavanja obuhvataju sve aspekte proizvodnje rakija, od analize i kvalitete sirovine, uvjeta proizvodnje, kontrole kvalitete, kao i

drugih elemenata neophodnih za proizvodnju kvalitetnog i za tržište prihvatljivog proizvoda.

14. Ishodi učenja:

Nakon odslušanog i položenog kolegija studenti će biti osposobljeni da samostalno planiraju, pripremaju i vode procese proizvodnje različitih vrsta rakija. Bit će upoznati sa zakonskom legislativom i regulativom vezanom za proizvodnju i stavljanje u promet rakija. Isto tako uspješnim savladavanjem ovog kolegija studenti će usvojiti osnovna znanja i vještine neophodne za rad u oblasti razvoja i istraživanja novih proizvoda.

15. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Uvod . Ekonomski značaj proizvodnje rakija u našoj zemlji i u svijetu sa osvrtom na važeću zakonsku legislativu. Vrste i podjela rakija. Sirovine za proizvodnju rakija, njihove fizikalno-hemijske karakteristike i osnovni biohemijski procesi koji se dešavaju u sirovini. Tehnološki postupci primarne prerade sirovina za proizvodnju rakija. Alkoholna fermentacija, hemizam i produkti alkoholne fermentacije, mikroorganizmi i tehnološki postupci u fermentaciji rakija. Destilacija-osnovni principi, dinamika, hemijske promjene, uređaji za destilaciju. Postupci standardiziranja rakija, priprema vode za razrjeđenje destilata, priprema alkoholata, aroma i aditiva. Dozrijevanje i starenje/njega rakija, . Posebni tehnološki postupci proizvodnje različitih vrsta rakija; Žitne rakije, rakije od grožđa, voćne rakije i rakije proizvedene po posebnim postupcima. Rješavanje problema/mana proizvedenih rakija. Osnovne naznake hemijskih, fizikalnih i senzornih analiza rakija.

16. Metode učenja:

Najznačajnije metode učenja na predmetu su:

- Predavanja uz upotrebu multimedijalnih sredstava, uz aktivno učešće studenata u diskusiji.
- Laboratorijske i terenske vježbe (posjeta studenta industrijskim pogonima)
- Konsultacije.

17. Objašnjenje o provjeri znanja:

Za kontinuiranu aktivnost i prisutnost na predavanjima u toku cijelog semestra student može ostvariti max. 5 bodova. Također, za kontinuiranu aktivnost na vježbama student može ostvariti max. 10 bodova. Studenti, u pisemenoj formi, polažu 2 parcijalna testa: prvi polovinom semestra koji obuhvata do tada pređeno gradivo i drugi na kraju semestra sa gradivom koje je preostalo nakon prvog parcijalnog testa. Studenti na kraju semestra polažu završni ispit. Pravo izlaska na završni ispit imaju studenti koji su odradili sve predispitne obaveze.

18. 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):

Predavanja: max 5 bodova

Vježbe: max 10 bodova

Test I: min 15 - max 25 bodova

Test II: min 15 - max 25 bodova

Završni ispit: max. 35 bodova

Da bi student položio predmet mora ostvariti minimalno 55 bodova.

19. Obavezna literatura:

1. M. Blesić i saradnici, Poizvodnja rakija od voća i grožđa, Sarajevo, 2013.
2. A.J. Buglass, Handbook of Alcoholic Beverages, Wiley, 2011.

20. Dopunska literatura:

21. Internet web reference:

22. U primjeni od akademske godine:

2024/25.

23. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

03.02.2026.

