

VELEUČILIŠTE U RIJECI

**IZVEDBENI PLAN NASTAVE
STRUČNOG DIPLOMSKOG STUDIJA VINARSTVO
ZA AKADEMSKU GODINU 2025./2026.**

Rijeka, listopad 2025.

Sadržaj

Izvedbeni plan nastave u akademskoj godini 2025./2026.....	3
Ishodi učenja stručnog diplomskog studija Vinarstvo.....	5
Strukturna matrica stručnog diplomskog studija Vinarstvo.....	6
III.SEMESTAR.....	9
IV. SEMESTAR.....	32

Izvedbeni plan nastave u akademskoj godini 2025./2026.

I. SEMESTAR

Red. br.	Kolegij	Nastavnik / suradnik	Zvanje	Studij / sem	Status	Program sati/ tjedno			Izvedba sati/ tjedno			Izvedba sati/ semestralno			ECTS bodovi
						P	VPr	V	P	VPr	V	P	VPr	V	
1	Fiziologija i ekologija vinove loze	dr. sc. Marijan Bubola	prof. struč. stud.	VD/I	V	2	1	2	0	0	0	0	0	0	7
2	Kemija mošta i vina	dr. sc. Igor Lukić	prof. struč. stud.	VD/I	V	2	0	1	0	0	0	0	0	0	5
3	Mikrobiologija vina	dr. sc. Kristijan Damijanić	prof. struč. stud.	VD/I	S	2	1	2	0	0	0	0	0	0	7
4	Arome mošta i vina	dr. sc. Sanja Radeka	prof. struč. stud.	VD/I	V	2	0	2	0	0	0	0	0	0	6
5	Biometrika u vinogradarstvu i vinarstvu	dr. sc. Ivana Dminić Rojnić	prof. struč. stud.	VD/I	S	2	0	1	0	0	0	0	0	0	5
		dr. sc. Igor Palčić	asistent	VD/I	V				0	0	0	0	0	0	

Legenda: S - stalno zaposlen na Veleučilištu, V - vanjski suradnik, * - izborni kolegij;

II. SEMESTAR

Red. br.	Kolegij	Nastavnik / suradnik	Zvanje	Studij / sem	Status	Program sati/ tjedno			Izvedba sati/ tjedno			Izvedba sati/ semestralno			ECTS bodovi
						P	VPr	V	P	VPr	V	P	VPr	V	
1	Senzorika vina II	dr. sc. Mario Staver	prof. struč. stud.	VD/II	S	2	0	1	0	0	0	0	0	0	6
		dr. sc. Kristijan Damijanić	prof. struč. stud.	VD/II	S				0	0	0	0	0	0	
2	Specifične tehnologije u vinarstvu	dr. sc. Mario Staver	prof. struč. stud.	VD/II	S	2	1	2	0	0	0	0	0	0	7
		dr. sc. Kristijan Damijanić	prof. struč. stud.	VD/II	S				0	0	0	0	0	0	
3	Instrumentne metode analize	dr. sc. Igor Lukić	prof. struč. stud.	VD/II	V	2	0	1	0	0	0	0	0	0	5
4	Sustavi osiguranja sigurnosti i kvalitete	dr. sc. Urška Kosić	viši predavač	VD/II	S	2	0	1	0	0	0	0	0	0	5
5	Upravljanje kvalitetom grožđa	dr. sc. Marijan Bubola	prof. struč. stud.	VD/II	V	2	1	2	0	0	0	0	0	0	7

Legenda: S - stalno zaposlen na Veleučilištu, V - vanjski suradnik, * - izborni kolegij;

III. SEMESTAR

Red. br.	Kolegij	Nastavnik / suradnik	Zvanje	Studij / sem	Status	Program sati/ tjedno			Izvedba sati/ tjedno			Izvedba sati/ semestralno			ECTS bodovi
						P	VPr	V	P	VPr	V	P	VPr	V	
1	Polifenoli grožđa i vina	dr. sc. Kristijan Damijanić	prof. struč. stud.	VD/III	S	2	0	1	2	0	1	30	0	15	5
2	Senzorika vina III	dr. sc. Mario Staver	prof. struč. stud.	VD/III	S	2	0	1	0	0	1	0	0	15	5
		dr. sc. Kristijan Damijanić	prof. struč. stud.	VD/III	S				2	0	0	30	0	0	
3	Ekološko vinogradarstvo	dr. sc. Melita Zec Vojinović	predavač	VD/III	S	2	0	1	2	0	1	30	0	15	5
4	Autohtone sorte grožđa i vina Hrvatske	dr. sc. Kristijan Damijanić	prof. struč. stud.	VD/III	S	2	1	1	2	1	1	30	15	15	6
5	Tehnologija proizvodnje komovice i ostalih tradicijskih proizvoda	dr. sc. Igor Lukić	prof. struč. stud.	VD/III	V	2	1	1	2	1	1	30	15	15	6
6	Specijalistička praksa I	dr. sc. Mario Staver	prof. struč. stud.	VD/III	S	0	2	0	0	2	0	0	30	0	3

Legenda: S - stalno zaposlen na Veleučilištu, V - vanjski suradnik, * - izborni kolegij;

IV. SEMESTAR

Red. br.	Kolegij	Nastavnik / suradnik	Zvanje	Studij / sem	Status	Program sati/ tjedno			Izvedba sati/ tjedno			Izvedba sati/ semestralno			ECTS bodovi
						P	VPr	V	P	VPr	V	P	VPr	V	
1	Specijalistička praksa II	dr. sc. Mario Staver	prof. struč. stud.	VD/IV	S	0	2	0	0	2	0	0	30	0	3
2	Diplomski rad	/	/	VD/IV	/	/	/	/	0	0	0	0	0	0	12
3	Strategija planiranja gospodarstva*	mr. sc. Marino Golob	viši predavač	VD/IV	S	2	0	1	0	0	0	0	0	0	5
		Lili Bračun, dipl.ing.arh.	asistent	VD/IV	V				0	0	0	0	0	0	
4	Projektiranje podruma*	dr. sc. Mario Staver	prof. struč. stud.	VD/IV	S	2	0	1	0.2	0	0	3	0	0	5
		Lili Bračun, dipl.ing.arh.	asistent	VD/IV	V				1.8	0	1	27	0	15	
5	Marketing vina*	Martin Golob	predavač	VD/IV	S	2	0	1	2	0	1	30	0	15	5
6	Europsko vinarstvo i vina*	dr. sc. Kristijan Damijanić	prof. struč. stud.	VD/IV	S	2	0	1	2	0	1	30	0	15	5

Legenda: S - stalno zaposlen na Veleučilištu, V - vanjski suradnik, * - izborni kolegij;

Ishodi učenja stručnog diplomskog studija Vinarstvo

U nastavku se navode ishodi učenja odnosno očekivane kompetencije studenata koji završe stručni diplomski studij Vinarstvo:

Ishodi učenja stručnog diplomskog studija Vinarstvo

Skup ishoda učenja studijskog programa	Pojedinačni ishodi učenja studijskog programa
1. Suvremena tehnologija proizvodnje vinove loze	1.1. Upravlјati vinogradom s obzirom na tehnološko-ekološke i ekonomske uvjete. 1.2. Vrednovati utjecaj <i>terroira</i> , tehnološke zrelosti i tehnologije berbe u svrhu postizanja ciljane kvalitete grožđa i vina. 1.3. Procijeniti utjecaj fizioloških procesa, ampelotehničkih i meliorativnih zahvata na prirodu i kvalitetu grožđa. 1.4. Planirati ekološku proizvodnju vinove loze.
2. Analitika grožđa i vina	2.1. Odrediti fenolnu zrelost grožđa. 2.2. Ocijeniti oksidacijsko redukcijski potencijal vina na osnovu fizikalno-kemijskog sastava mošta i vina. 2.3. Utvrditi stabilnost vina. 2.4. Ocijeniti potencijal i strukturu mošta i vina na osnovu specifičnih parametara instrumentalnih analiza.
3. Suvremena tehnologija prerade grožđa i proizvoda od grožđa i vina.	3.1. Integrirati tehnološke postupke u procesu vinifikacije bijelih, rose i crnih vina za dobivanje željenog stila vina. 3.2. Preporučiti ciljane enološke preparate u procesu proizvodnje bijelih, rose i crnih vina. 3.3. Odabrati tehnologiju proizvodnje vina i rakija s ciljem očuvanja sortnih specifičnosti. 3.4. Odabrati tehnologiju njege vina na osnovu razvojnog stadija i kvalitativnih svojstava vina.
4. Senzorna analiza vina i proizvoda od grožđa i vina	4.1. Usporediti i valorizirati rezultate specifičnih analitičkih parametara za vrednovanje senzorskih osobina vina i proizvoda od grožđa i vina. 4.2. Prepoznati skupine kemijskih spojeva i vrednovati njihov utjecaj na karakteristike i kvalitetu vina. 4.3. Rangirati i valorizirati vina prema fizikalno-kemijskim, analitičkim i senzornim svojstvima vina. 4.4. Voditi degustaciju vina korištenjem senzornih tehnika i stručne terminologije.

Strukturna matrica stručnog diplomskog studija Vinarstvo

OBVEZNI KOLEGIJI	ECTS	ISHODI STUDIJSKOG PROGRAMA															
		1.1.	1.2.	1.3.	1.4.	2.1.	2.2.	2.3.	2.4.	3.1.	3.2.	3.3.	3.4.	4.1.	4.2.	4.3.	4.4.
Fiziologija i ekologija vinove loze	7	X	X	X	X	X											
Kemija mošta i vina	5					X	X	X	X	X							
Mikrobiologija vina	7									X			X	X		X	X
Arome mošta i vina	6									X	X	X	X	X	X	X	X
Biometrika u vinogradstvu i vinarstvu	5								X								
Senzorika vina II	6													X	X	X	X
Specifične tehnologije u vinarstvu	7									X	X	X	X				
Instrumentne metode analize	5					X	X	X	X								
Sustavi osiguranja sigurnosti i kvalitete	5									X	X	X	X				
Upravljanje kvalitetom grožđa	7	X	X	X	X	X											
Polifenoli grožđa i vina	5					X			X	X			X			X	
Senzorika vina III	5													X	X	X	X
Ekološko vinogradarstvo	5	X	X		X												
Autohtone sorte grožđa i vina Hrvatske	6		X							X		X			X		X
Tehnologija proizvodnje komovice i ostalih tradicijskih proizvoda	6		X						X	X		X		X	X		
Specijalistička praksa I	3									X	X	X	X				
Specijalistička praksa II	3									X	X	X	X				
Diplomski rad	12	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
UKUPNO OBVEZNI		4	6	3	4	6	3	3	6	11	6	8	8	6	6	6	6
IZBORNI KOLEGIJI	ECTS	ISHODI STUDIJSKOG PROGRAMA															
		1.1.	1.2.	1.3.	1.4.	2.1.	2.2.	2.3.	2.4.	3.1.	3.2.	3.3.	3.4.	4.1.	4.2.	4.3.	4.4.

Strategija planiranja gospodarstva*	5	X								X							
Projektiranje podruma*	5									X	X	X	X				
Marketing vina*	5		X														X
Europsko vinarstvo i vina*	5		X											X	X	X	X
UKUPNO IZBORNI		1	2	0	0	0	0	0	0	2	1	1	1	1	1	1	2
SVEUKUPNO		5	8	3	4	6	3	3	6	13	7	9	9	7	7	7	8

Silabusi kolegija na stručnom diplomskom studiju Vinarstvo

U akademskoj godini 2025./2026. izvodi se nastava samo iz kolegija III. i IV. SEMESTRA

III.SEMESTAR

OPĆE INFORMACIJE				
Studijski program	Stručni diplomski studij Vinarstvo			
Naziv kolegija	POLIFENOLI GROŽĐA I VINA			
Nositelj kolegija	dr. sc. biotech. Kristijan Damijanić, prof. struč. stud.			
Asistent	/			
Status kolegija	Obvezni	ECTS	5	
Godina	2.	Semestar	Zimski	
Način izvođenja nastave	Predavanja	Vježbe	Seminari	Praktikum
	30	15	0	0
OPIS KOLEGIJA				
Ciljevi kolegija				
Upoznavanje sa različitim polifenolnim spojevima u grožđu i vinu, promjenama tijekom dozrijevanja grožđa, ekstrakciji i utjecaju vinifikacijske tehnike, kemijskim reakcijama tijekom dozrijevanja i starenja kako bi se spoznala mogućnost utjecaja tehnologa na organoleptička svojstva vina.				
Uvjeti za upis kolegija				
Nema uvjeta				
Ishodi učenja na razini programa kojima kolegij pridonosi				
2.1. Odrediti fenolnu zrelost grožđa. 2.4. Ocijeniti potencijal i strukturu mošta i vina na osnovu specifičnih parametara instrumentalnih analiza. 3.1. Integrirati tehnološke postupke u procesu vinifikacije bijelih, rose i crnih vina za dobivanje željenog stila vina. 3.4. Odabrati tehnologiju njege vina na osnovu razvojnog stadija i kvalitativnih svojstava vina. 4.3. Rangirati i valorizirati vina prema fizikalno-kemijskim, analitičkim i senzornim svojstvima vina.				
Ishodi učenja na razini kolegija				

- I1 Valorizirati polifenole grožđa i vina.
 I2 Razlikovati osnovne skupine polifenola i njihova svojstva.
 I3 Predložiti tehnološke procese kojima se utječe na promjene pojedinih grupa polifenola tijekom vinifikacije i dorade vina.
 I4 Usporediti postupke analize polifenola senzornim i analitičkim metodama.

Sadržaj kolegija

Polifenolni sastav grožđa i vina. Podjela polifenolnih spojeva. Biosinteza flavonoida i neflavonoida. Utjecaj ekoloških čimbenika na kvantitativni i kvalitativni sastav. Smještaj i raspodjela različitih polifenola u grožđu. Promjene antocijana i tanina tijekom dozrijevanja grožđa. Utjecaj vinifikacijske tehnike na ekstrakciju antocijana i tanina iz grožđa. Utjecaj temperature i vremena. Oksidativna degradacija antocijana. Kemijska ravnoteža antocijana u ovisnosti o sumpornom dioksidu i pH. Reakcije tanina, proteina i polisaharida. Kondenzacijske reakcije tanina i antocijana. Kopigmentacija antocijana. Organoleptička svojstva polifenolnih spojeva u crnom vinu. Kemijske reakcije tijekom dozrijevanja i starenja vina: reakcije antocijana i njihov utjecaj na boju, reakcije tanina i njihov utjecaj na okus. Porijeklo boje u bijelim vinima. Enzimsko i neenzimsko posmeđivanje bijelih vina.

Vrste izvođenja nastave	☒ Predavanja	☒ Samostalni zadaci
	☐ Seminari i radionice	☒ Laboratorij
	☒ Vježbe	☐ Praktičan rad
	☐ Obrazovanje na daljinu	☐ Mentorski rad
	☒ Terenska nastava	☐ Ostalo:

Obveze studenata

U skladu s važećim Pravilnikom o ocjenjivanju i Pravilnikom o studiranju.

Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na ispitnom roku

Ocjenjivanje se temelji na vrednovanju usvojenosti ishoda učenja na kolegiju. Ocjenjivanje se provodi kontinuirano tijekom nastave i/ili na ispitnom roku, u skladu s odredbama Pravilnika o ocjenjivanju.

Kontinuirana provjera:

Ishod	Kolokvij	Lab. vježbe	Senzorna analiza	Prag	Max	Udio u ECTS
I1	20 %	/	/	10 %	20 %	1,0
I2	30 %	/	/	15 %	30 %	1,5
I3	/	20 %	10 %	15 %	30 %	1,5
I4	/	/	20 %	10 %	20 %	1,0
Ukupno	50 %	20 %	30 %	50 %	100 %	/
Udio u ECTS	3,0	1,0	1,0	/	/	5,0

Student je položio kolegij ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu za taj ishod učenja kolegija.

Cjeloviti ispit na ispitnom roku:

Ishod	Pismeni ispit	Usmeni ispit	Prag	Max	Udio u ECTS
I1	15 %	5 %	10 %	20 %	1,0
I2	20 %	10 %	15 %	30 %	1,5
I3	20 %	/	15 %	30 %	1,5
I4	15 %	15 %	10 %	20 %	1,0
Ukupno	70 %	30 %	50 %	100 %	/
Udio u ECTS	4,0	1,0	/	/	5,0

Student je položio kolegij ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu za taj ishod učenja kolegija. Prag prolaznosti je 50 % bodova koji se mogu ostvariti za pojedini ishod učenja kolegija.

Ocjenjivanje:

Student je položio ispit ako je za svaki ishod učenja na kolegiju ostvario najmanje 50% predviđenih bodova (po ishodu).

Ako je student položio sve ishode učenja kolegija, zbrajaju se ostvareni bodovi (postoci) svih položenih ishoda učenja, a konačna ocjena se formira temeljem sljedeće tablice:

Raspon bodova (postotaka)	Brojčana ocjena	ECTS ocjena
90,00 – 100,00	izvrstan (5)	A
75,00 – 89,99	vrlo dobar (4)	B
60,00 – 74,99	dobar (3)	C
50,00 – 59,99	dovoljan (2)	D
0,00 – 49,99	nedovoljan (1)	F

Obvezna literatura

1. Jackson R.S., Wine science. Academic Press, New York, SAD, 2000.
2. Radovanović, V., Tehnologija vina, IRO „Građevinska knjiga“, Beograd, 1986.
3. Vermerris, W, Nicholson, R., Phenolic Compound Biochemistry, Springer, The Netherlands, 2006.

Dopunska literatura

1. Butković, D., Vinska lista, Zagreb, 2004.
2. Coombe B.G., Dry, P.R., Viticulture – Volume 2 Practices. Winetitles, Ashford, Australia, 2008.
3. Fregoni M., Viticoltura di qualità. Tecniche nuove, Italija, 2005.
4. Galet P., General Viticulture. Oenoplurimédia, Chaintré, Francuska, 2000.
5. Keller, M., The science of grapevines. Anatomy and physiology. Academic Press, New York, SAD, 2010.
6. Zoričić, M., Podrumarstvo II – prošireno izdanje, Globus, Zagreb, 1996.

Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija

Praćenje kvalitete provodi se kroz postupke anketiranja kvalitete nastave na kolegijima, provjerama metoda ispitivanja, vrednovanja i ocjenjivanja s nastavnim metodama i ishodima učenja te praćenjem prolaznosti. Podaci se od ključnih dionika (nastavnika, vanjskih suradnika i studenata) prikupljaju *online* upitnicima ili putem pripremljenih tablica i obrazaca.

Tablica konstruktivnog poravnavanja

Ishodi učenja	Nastavne teme	Metode (načini) poučavanja	Načini provjere ishoda
I1 Valorizirati polifenole grožđa i vina.	Polifenolni sastav grožđa i vina. Podjela polifenolnih spojeva. Biosinteza flavonoida i neflavonoida. Utjecaj ekoloških čimbenika na kvantitativni i kvalitativni sastav.	Predavanja. Senzorna analiza.	Pisana provjera znanja. Senzorna analiza.
I2 Razlikovati osnovne skupine polifenola i njihova svojstva.	Smještaj i raspodjela različitih polifenola u grožđu. Promjene antocijana i tanina tijekom dozrijevanja grožđa. Reakcije tanina, proteina i polisaharida. Kondenzacijske reakcije tanina i antocijana. Kopigmentacija antocijana.	Predavanja. Senzorna analiza.	Pisana provjera znanja. Senzorna analiza.
I3 Predložiti tehnološke procese kojima se utječe na promjene pojedinih grupa polifenola tijekom vinifikacije i dorade vina.	Utjecaj vinifikacijske tehnike na ekstrakciju antocijana i tanina iz grožđa. Utjecaj temperature i vremena. Oksidativna degradacija antocijana. Kemijska ravnoteža antocijana u ovisnosti o sumpornom dioksidu i pH. Organoleptička svojstva polifenolnih spojeva u crnom vinu.	Predavanja. Laboratorijske vježbe.	Pisana provjera znanja. Praktična izvedba vježbi.
I4 Usporediti postupke analize polifenola senzornim i analitičkim metodama.	Porijeklo boje u bijelim vinima. Enzimsko i neenzimsko posmeđivanje bijelih vina. Kemijske reakcije tijekom dozrijevanja i starenja vina: reakcije antocijana i njihov utjecaj na boju, reakcije tanina i njihov utjecaj na okus.	Laboratorijske vježbe. Senzorna analiza.	Praktična izvedba vježbi. Senzorna analiza.

OPĆE INFORMACIJE				
Studijski program	Stručni diplomski studij Vinarstvo			
Naziv kolegija	SENZORIKA VINA III			
Nositelj kolegija	dr. sc. biotech. Kristijan Damijanić, prof. struč. stud. dr. sc. biotech. Mario Staver, prof. struč. stud. u t.z.			
Asistent	/			
Status kolegija	Obvezni	ECTS	5	
Godina	2.	Semestar III	Zimski	
Način izvođenja nastave	Predavanja	Vježbe	Seminari	Praktikum
	30	15	0	0
OPIS KOLEGIJA				
Ciljevi kolegija				
Svladavanjem gradiva ovog kolegija studenti će stručnom terminologijom opisivati senzorne doživljaje vina, koristeći različite metode opisivanja i vrednovanja vina te voditi panel degustaciju vina.				
Uvjeti za upis kolegija				
Nema uvjeta				
Ishodi učenja na razini programa kojima kolegij pridonosi				
4.1. Usporediti i valorizirati rezultate specifičnih analitičkih parametara za vrednovanje senzorskih osobina vina i proizvoda od grožđa i vina. 4.2. Prepoznati skupine kemijskih spojeva i vrednovati njihov utjecaj na karakteristike i kvalitetu vina. 4.3. Rangirati i valorizirati vina prema fizikalno-kemijskim, analitičkim i senzornim svojstvima vina. 4.4. Voditi degustaciju vina korištenjem senzornih tehnika i stručne terminologije.				
Ishodi učenja na razini kolegija				
I1 Odabrati tehnike ocjenjivanja vina. I2 Preporučiti adekvatne usporedne metode ocjenjivanja vina. I3 Ocijeniti vina bodovnim metodama ocjenjivanja. I4 Voditi degustaciju vina. I5 Valorizirati rezultate instrumentnog vrednovanja senzorskih osobina vina.				
Sadržaj kolegija				

Međunarodni standardi. Metode ocjenjivanja: Usporedne metode ocjenjivanja. Bodovne metode ocjenjivanja. Razvrstavanje vina radi slaganja liste – redosljeda ocjenjivanja. Voditi degustaciju vina. Razvrstavanje aromatskih komponenti vina.

Vrste izvođenja nastave	☒ Predavanja ☒ Seminari i radionice ☒ Vježbe ☐ Obrazovanje na daljinu ☒ Terenska nastava	☐ Samostalni zadaci ☒ Laboratorij ☐ Praktičan rad ☐ Mentorski rad ☐ Ostalo:
--------------------------------	---	---

Obveze studenata

U skladu s važećim Pravilnikom o ocjenjivanju i Pravilnikom o studiranju.

Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na ispitnom roku

Ocjenjivanje se temelji na vrednovanju usvojenosti ishoda učenja na kolegiju. Ocjenjivanje se provodi kontinuirano tijekom nastave i/ili na ispitnom roku, u skladu s odredbama Pravilnika o ocjenjivanju.

Kontinuirana provjera:

Ishod	Kolokvij	Lab. vježbe	Senzorna analiza	Prag	Max	Udio u ECTS
I1	10 %	5 %	5 %	10 %	20 %	1,0
I2	/	5 %	10 %	7,5 %	15 %	0,75
I3	/	/	20 %	10 %	20 %	1,0
I4	/	10 %	20 %	15 %	30 %	1,5
I5	15 %	/	/	7,5 %	15 %	0,75
Ukupno	25 %	20 %	55 %	50 %	100 %	/
Udio u ECTS	1,25	1,0	2,75		5,0	5,0

Student je položio kolegij ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu za taj ishod učenja kolegija.

Cjeloviti ispit na ispitnom roku:

Ishod	Pismeni ispit	Usmeni ispit	Prag	Max	Udio u ECTS
I1	20 %	/	20 %	20 %	1,0
I2	/	20 %	10 %	20 %	1,0
I3	/	20 %	10 %	20 %	1,0
I4	/	20 %	10 %	20 %	1,0
	20 %	/	10 %	20 %	1,0
Ukupno	40 %	60 %	50 %	100 %	/
Udio u ECTS	2,0	3,0		5,0	5,0

Student je položio kolegij ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu za taj ishod učenja kolegija. Prag prolaznosti je 50 % bodova koji se mogu ostvariti za pojedini ishod učenja kolegija.

Ocjenjivanje:

Student je položio ispit ako je za svaki ishod učenja na kolegiju ostvario najmanje 50% predviđenih bodova (po ishodu).

Ako je student položio sve ishode učenja kolegija, zbrajaju se ostvareni bodovi (postoci) svih položenih ishoda učenja, a konačna ocjena se formira temeljem sljedeće tablice:

Raspon bodova (postotaka)	Brojčana ocjena	ECTS ocjena
90,00 – 100,00	izvrstan (5)	A
75,00 – 89,99	vrlo dobar (4)	B
60,00 – 74,99	dobar (3)	C
50,00 – 59,99	dovoljan (2)	D
0,00 – 49,99	nedovoljan (1)	F

Obvezna literatura

1. Herjavec, S., Vinarstvo, Nakladni zavod Globus, 2019.
2. Interna skripta "Senzorika vina",
3. Sokolić, I., Tek i slast vina, Rijeka, 2002.

Dopunska literatura

1. Cosme, F., Nunes, F.M., Filipe-Ribeiro L., Chemistry and Biochemistry of Winemaking, Wine Stabilization and Aging, IntechOpen, London, United Kingdom, 2021.
2. Iland, P., Monitoring the winemaking process from grapes to wine, Patrick Iland wine promotions, Australia, 2004.
3. Garmaz, Ž., Garmaz, M.S., Vinske priče, vlastita naknada, Osijek, 2013.
4. Jackson, R.S., Wine tasting, A Professional Handbook, Third edition, Elsevier, London, United Kingdom, 2017.
5. Robinson, J., Johnson, H., World Atlas of Wine, 8th Edition, Octopus Publishing Group, United Kingdom, 2019.

Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija

Praćenje kvalitete provodi se kroz postupke anketiranja kvalitete nastave na kolegijima, provjerama metoda ispitivanja, vrednovanja i ocjenjivanja s nastavnim metodama i ishodima učenja te praćenjem prolaznosti. Podaci se od ključnih dionika (nastavnika, vanjskih suradnika i studenata) prikupljaju *online* upitnicima ili putem pripremljenih tablica i obrazaca.

Tablica konstruktivnog poravnavanja

Ishodi učenja	Nastavne teme	Metode (načini) poučavanja	Načini provjere ishoda
I1 Odabrati tehnike ocjenjivanja vina.	Metode ocjenjivanja: Usporedne metode, Bodovne metode ocjenjivanja vina	Predavanja Laboratorijske vježbe Senzorna analiza	Kolokvij Praktična izvedba vježbi Senzorna analiza
I2 Preporučiti adekvatne usporedne metode ocjenjivanja vina.	Primarne, sekundarne i tercijarne arome u vinu	Predavanja Laboratorijske vježbe Senzorna analiza	Praktična izvedba vježbi Senzorna analiza
I3 Ocijeniti vina bodovnim metodama ocjenjivanja.	Osnovni okusi vina i njihova skladnost	Predavanja Laboratorijske vježbe Senzorna analiza	Senzorna analiza
I4 Voditi degustaciju vina.	Vođene degustacije: - bijela vina, - ružičasta vina, - crna vina, - pjenušava vina i dr.,	Predavanja Laboratorijske vježbe Senzorna analiza	Praktična izvedba vježbi Senzorna analiza
I5 Valorizirati rezultate instrumentnog vrednovanja senzorskih osobina vina.	Potvrđivanje senzornih ispitivanja kroz instrumente metode, naglasak na plinsku kromatografiju i masenu spektrofotometriju.	Predavanja Laboratorijske vježbe Senzorna analiza	Kolokvij

OPĆE INFORMACIJE				
Studijski program	Stručni diplomski studij Vinarstvo			
Naziv kolegija	EKOLOŠKO VINOGRADARSTVO			
Nositelj kolegija	Dr. sc. Melita Zec Vojinović, predavač			
Asistent	/			
Status kolegija	Obvezni	ECTS	5	
Godina	2.	Semestar	Zimski	
Način izvođenja nastave	Predavanja	Vježbe	Seminari	Praktikum
	30	15	0	0
OPIS KOLEGIJA				
Ciljevi kolegija				
1. Razviti kod studenta vještine za planiranje i dizajn vinograda prema zahtjevima ekološke poljoprivredne proizvodnje. 2. Osposobiti studente za prepoznavanje, analizu i komunikaciju o izazovima vezanih uz uzdržavanja tla, prevenciju i mjere zaštite od štetočinja. 3. Razviti kod studenta vještine za kreiranje plana prelaska sa određenog sustava proizvodnje vinove loze na ekološki sustav proizvodnje.				
Uvjeti za upis kolegija				
Nema uvjeta.				
Ishodi učenja na razini programa kojima kolegij pridonosi				
1.1. Upravljeti vinogradom s obzirom na tehnološko-ekološke i ekonomske uvjete. 1.2. Vrednovati utjecaj terroira, tehnološke zrelosti i tehnologije berbe u svrhu postizanja ciljane kvalitete grožđa i vina. 1.4. Planirati ekološku proizvodnju vinove loze.				
Ishodi učenja na razini kolegija				
- I1 Primijeniti zakonodavne akte u podizanju i uzgoju vinove loze u ekološkom sustavu proizvodnje. - I2 Odabrati metode za uzdržavanje plodnosti tla i zaštitu od štetočinja. - I3 Dizajnirati ekološki nasad vinove loze. - I4 Izraditi plan prelaska sa konvencionalnog na ekološko vinogradarstvo.				
Sadržaj kolegija				

Uvod i načela ekološke proizvodnje grožđa. Nacionalna i EU zakonska regulativa u ekološkom vinogradarstvu. Uzdržavanje tla (obrađa, gnojđba i ishrana vinove loze). Uporaba biljnih konsocijacija, pokrovnih i međusjjeva u vinogradu. Prevencija i zaštita od bolesti, štetnika i korova vinove loze. Održavanje vinograda (izbor sorti, armature i rezidba). Indikatori održivosti i biodiverziteta u vinogradu. Prijelaz na ekološki sustav proizvodnje. Proces certificiranja proizvodnje ekološkog grožđa. Izrada plana upravljanja vinogradom.

Vrste izvođenja nastave	☒ Predavanja ☐ Seminari i radionice ☒ Vježbe ☐ Obrazovanje na daljinu ☒ Terenska nastava	☒ Samostalni zadaci ☒ Multimedija i mreža ☐ Laboratorij ☐ Mentorski rad ☐ Ostalo:
--------------------------------	--	--

Obveze studenata

U skladu s važećim Pravilnikom o ocjenjivanju i Pravilnikom o studiranju.

Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na ispitnom roku

Ocjenjivanje se temelji na vrednovanju usvojenosti ishoda učenja na kolegiju. Ocjenjivanje se provodi kontinuirano tijekom nastave i/ili na ispitnom roku, u skladu s odredbama Pravilnika o ocjenjivanju.

Kontinuirana provjera:

Ishod	Kolokvij	Zadatak	Izrada plana	Prag	Max	Udio u ECTS
I1	20%	/	/	10%	20%	1
I2	/	25%	/	12,5%	25%	1.5
I3	/	25%	/	12,5%	25%	1
I4	/	/	30%	15%	30%	1.5
Ukupno	20%	50%	30%	50 %	100 %	/
Udio u ECTS	1	2	2	/	/	5

Student je položio kolegij ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu za taj ishod učenja kolegija.

Cjeloviti ispit na ispitnom roku:

Ishod	Kolokvij	Zadatak	Prag	Max	Udio u ECTS
I1	20%	/	10%	20%	1
I2	/	25%	12,5%	25%	1.5
I3	/	25%	12,5%	25%	1
I4	/	30%	15%	30%	1.5
Ukupno	20%	80%	50 %	100 %	/
Udio u ECTS	1	4	/	/	5

Student je položio kolegij ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu za taj ishod učenja kolegija. Prag prolaznosti je 50 % bodova koji se

mogu ostvariti za pojedini ishod učenja kolegija.

Ocjenjivanje:

Student je položio ispit ako je za svaki ishod učenja na kolegiju ostvario najmanje 50% predviđenih bodova (po ishodu).

Ako je student položio sve ishode učenja kolegija, zbrajaju se ostvareni bodovi (postoci) svih položenih ishoda učenja, a konačna ocjena se formira temeljem sljedeće tablice:

Raspon bodova (postotaka)	Brojčana ocjena	ECTS ocjena
90,00 – 100,00	izvrstan (5)	A
75,00 – 89,99	vrlo dobar (4)	B
60,00 – 74,99	dobar (3)	C
50,00 – 59,99	dovoljan (2)	D
0,00 – 49,99	nedovoljan (1)	F

Obvezna literatura

1. Mirošević N., Karoglan Kontić J. (2008). Vinogradarstvo. Nakladni zavod Globus, Zagreb.
2. Nastavni materijali (predavanja i vježbe).

Dopunska literatura

1. Glenn T. McGourty, 2012. Organic Winegrowing Manual, University of California, Agriculture and Natu
2. Rombough L. J., 2002. The Grape Grower: A Guide to Organic Viticulture

Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija

Praćenje kvalitete provodi se kroz postupke anketiranja kvalitete nastave na kolegijima, provjerama metoda ispitivanja, vrednovanja i ocjenjivanja s nastavnim metodama i ishodima učenja te praćenjem prolaznosti. Podaci se od ključnih dionika (nastavnika, vanjskih suradnika i studenata) prikupljaju *online* upitnicima ili putem pripremljenih tablica i obrazaca.

Tablica konstruktivnog poravnavanja

Ishodi učenja	Nastavne teme	Metode (načini) poučavanja	Načini provjere ishoda
I1 Primijeniti zakonodavne akte u podizanju i uzgoju vinove loze u ekološkom sustavu proizvodnje	Uvod i načela ekološke proizvodnje grožđa Nacionalna i EU zakonska regulativa u ekološkom vinogradarstvu	Predavanja, Suradničko poučavanje	Kolokvij
I2 Odabrati	Uzdržavanje tla (obrađiva, gnojidba i	Predavanja	Zadatak

metode za održavanje plodnosti tla i zaštitu od štetočinja	ishrana vinove loze). Uporaba biljnih konsocijacija, pokrovnih i međusjeka u vinogradu. Prevencija i zaštita od bolesti, štetnika i korova vinove loze.	Timski rad	
I3 Dizajnirati ekološki nasad vinove loze	Uporaba biljnih konsocijacija, pokrovnih i međusjeka u vinogradu Održavanje vinograda (izbor sorti, armature i rezidba). Indikatori održivosti i biodiverziteta u vinogradu.	Predavanja Suradničko poučavanje Vježbe	Zadatak
I4 Izraditi plan prelaska sa konvencionalnog na ekološko vinogradarstvo	Prijelaz na ekološki sustav proizvodnje. Proces certificiranja proizvodnje ekološkog grožđa Indikatori održivosti i biodiverziteta u vinogradu. Izrada plana upravljanja vinogradom.	Predavanja Suradničko poučavanje Vježbe	Izrada plana

OPĆE INFORMACIJE				
Studijski program	Stručni diplomski studij Vinarstvo			
Naziv kolegija	AUTOHTONE SORTE GROŽĐA I VINA HRVATSKE			
Nositelj kolegija	dr. sc. biotech. Kristijan Damijanić, prof. struč. stud.			
Asistent	/			
Status kolegija	Obvezni	ECTS	6	
Godina	2.	Semestar	Zimski	
Način izvođenja nastave	Predavanja	Vježbe	Seminari	Praktikum
	30	15	0	15
OPIS KOLEGIJA				
Ciljevi kolegija				
Studenti će kroz ovaj kolegij bolje upoznati specifičnosti pojedinih podregija i vinogorja Hrvatske i njihove najznačajnije autohtone sorte i vina.				
Uvjeti za upis kolegija				
Nema uvjeta				
Ishodi učenja na razini programa kojima kolegij pridonosi				
1.2. Vrednovati utjecaj terroira, tehnološke zrelosti i tehnologije berbe za postizanje ciljane kvalitete grožđa i vina. 3.1. Integrirati tehnološke postupke u procesu vinifikacije bijelih, rose i crnih vina za dobivanje željenog stila vina. 3.3. Odabrati tehnologiju proizvodnje vina i rakija s ciljem očuvanja sortnih specifičnosti. 4.2. Prepoznati skupine kemijskih spojeva i vrednovati njihov utjecaj na karakteristike i kvalitetu vina. 4.4. Voditi degustaciju vina korištenjem senzornih tehnika i stručne terminologije.				
Ishodi učenja na razini kolegija				
I1 Vrednovati vinogradarske regije, podregije i vinogorja Hrvatske. I2 Razlikovati glavne pedoklimatske karakteristike vinogradarskih regija Hrvatske. I3 Valorizirati najznačajnije autohtone sorte Hrvatske. I4 Ocijeniti autohtona vina Hrvatske.				
Sadržaj kolegija				

Vinogradarske regije i podregije Hrvatske. Vinogorja pojedinih podregija. Površine vinograda pojedinih podregija i vinogorja. Pedoklimatske karakteristike najznačajnijih Hrvatskih vinogorja. Najznačajniji vinogradarski položaji pojedinih vinogorja. Najvažnije autohtone sorte pojedinih podregija ili vinogorja. Značaj i važnost autohtonih sorti u sadašnjoj i budućoj vinogradarsko vinarskoj proizvodnji. Vina proizvedena iz autohtonih sorti. Tehnološke specifičnosti u proizvodnji pojedinih autohtonih vina. Senzorne karakteristike pojedinih autohtonih vina.

Vrste izvođenja nastave	☒ Predavanja ☐ Seminari i radionice ☒ Vježbe ☐ Obrazovanje na daljinu ☒ Terenska nastava	☒ Samostalni zadaci ☒ Laboratorij ☒ Praktičan rad ☐ Mentorski rad ☐ Ostalo:
--------------------------------	--	---

Obveze studenata

U skladu s važećim Pravilnikom o ocjenjivanju i Pravilnikom o studiranju.

Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na ispitnom roku

Ocjenjivanje se temelji na vrednovanju usvojenosti ishoda učenja na kolegiju. Ocjenjivanje se provodi kontinuirano tijekom nastave i/ili na ispitnom roku, u skladu s odredbama Pravilnika o ocjenjivanju.

Kontinuirana provjera:

Ishod	Kolokvij	Lab. vježbe	Senzorna analiza	Praktičan rad	Prag	Max	Udio u ECTS
I1	20 %	/	/	/	10 %	20 %	1,2
I2	20 %	/	/	/	10 %	20 %	1,2
I3	10 %	20 %	/	/	15 %	30 %	1,8
I4	/	/	15 %	15 %	15 %	30 %	1,8
Ukupno	50 %	20 %	15 %	15 %	50 %	100 %	/
Udio u ECTS	3,0	1,0	1,0	1,0	/	/	6,0

Student je položio kolegij ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu za taj ishod učenja kolegija.

Cjeloviti ispit na ispitnom roku:

Ishod	Pismeni ispit	Usmeni ispit	Prag	Max	Udio u ECTS
I1	15 %	5 %	10 %	20 %	1,2
I2	15 %	5 %	10 %	20 %	1,2
I3	15 %	15 %	15 %	30 %	1,8
I4	15 %	15 %	15 %	30 %	1,8
Ukupno	60 %	40 %	50 %	100 %	/
Udio u ECTS	4,0	2,0	/	/	6,0

Student je položio kolegij ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu za taj ishod učenja kolegija. Prag prolaznosti je 50 % bodova koji se mogu ostvariti za pojedini ishod učenja kolegija.

Ocjenjivanje:

Student je položio ispit ako je za svaki ishod učenja na kolegiju ostvario najmanje 50% predviđenih bodova (po ishodu).

Ako je student položio sve ishode učenja kolegija, zbrajaju se ostvareni bodovi (postoci) svih položenih ishoda učenja, a konačna ocjena se formira temeljem sljedeće tablice:

Raspon bodova (postotaka)	Brojčana ocjena	ECTS ocjena
90,00 – 100,00	izvrstan (5)	A
75,00 – 89,99	vrlo dobar (4)	B
60,00 – 74,99	dobar (3)	C
50,00 – 59,99	dovoljan (2)	D
0,00 – 49,99	nedovoljan (1)	F

Obvezna literatura

1. Herjavec, S., Hrvatska vina i vinari. Agmar, Zagreb, 2002.
2. Maletić, E., Karoglan Kontić, J., Pejić, I., Vinova loza – Ampelografija, ekologija, oplemenjivanje. Školska knjiga, Zagreb. Herjavec, S., Vinarstvo, Nakladni zavod Globus, Zagreb, 2008.
3. Mirošević, N., Turković, Z., Ampelografski atlas, Golden marketing - Tehnička knjiga, Zagreb, 2003.
4. Mirošević, N., Karoglan Kontić, J., Vinogradarstvo. Nakladni zavod Globus, Zagreb, 2008.
5. Mirošević, N., Atlas hrvatskog vinogradarstva I vinarstva, Golden marketing - Tehnička knjiga, Zagreb, 2009.

Dopunska literatura

1. Butković, D., Vinska lista, Zagreb, 2004.
2. Maletić i sur., Zelena knjiga: Hrvatske izvorne sorte vinove loze, Državni zavod za zaštitu prirode, Zagreb, 2015.
<https://www.agr.unizg.hr/multimedia/03d1ddc97051e60b1563fce2493453fbee61b34e2ff04f5b3b63481e9ae7e3d6afcfea551562585902.pdf>
3. Špiranec, S., Vodič kroz vina Hrvatske, Vinart d.o.o. , Zagreb, 2009.

Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija

Praćenje kvalitete provodi se kroz postupke anketiranja kvalitete nastave na kolegijima, provjerama metoda ispitivanja, vrednovanja i ocjenjivanja s nastavnim metodama i ishodima učenja te praćenjem prolaznosti. Podaci se od ključnih dionika (nastavnika, vanjskih suradnika i studenata) prikupljaju online upitnicima ili putem pripremljenih tablica i obrazaca.

Tablica konstruktivnog poravnavanja

Ishodi učenja	Nastavne teme	Metode (načini) poučavanja	Načini provjere ishoda
I1 Vrednovati vinogradarske regije, podregije i vinogorja Hrvatske.	Vinogradarske regije i podregije Hrvatske. Vinogorja pojedinih podregija. Površine vinograda pojedinih podregija i vinogorja. Najznačajniji vinogradarski položaji pojedinih vinogorja.	Predavanja	Pisana provjera znanja.
I2 Razlikovati glavne pedoklimatske karakteristike vinogradarskih regija Hrvatske.	Pedoklimatske karakteristike najznačajnijih Hrvatskih vinogorja.	Predavanja	Pisana provjera znanja.
I3 Valorizirati najznačajnije autohtone sorte Hrvatske.	Najvažnije autohtone sorte pojedinih podregija ili vinogorja.	Predavanja Laboratorijske vježbe	Pisana provjera znanja. Praktična izvedba vježbi.
I4 Ocijeniti autohtona vina Hrvatske.	Tehnološke specifičnosti u proizvodnji pojedinih autohtonih vina. Značaj i važnost autohtonih sorti u sadašnjoj i budućoj vinogradarsko vinarskoj proizvodnji. Vina proizvedena iz autohtonih sorti. Senzorne karakteristike pojedinih autohtonih vina.	Praktičan rad Senzorna analiza	Praktična izvedba praktičnog rada. Senzorna analiza.

OPĆE INFORMACIJE				
Studijski program	Stručni diplomski studij Vinarstvo			
Naziv kolegija	TEHNOLOGIJA PROIZVODNJE KOMOVICE I OSTALIH TRADICIJSKIH PROIZVODA			
Nositelj kolegija	dr. sc. biotech. Igor Lukić, prof. struč. stud. u tr. zv.			
Asistent	/			
Status kolegija	Obvezni	ECTS	6	
Godina	2.	Semestar	Zimski	
Način izvođenja nastave	Predavanja	Vježbe	Seminari	Praktikum
	30	15	0	15
OPIS KOLEGIJA				
Ciljevi kolegija				
Svladavanjem gradiva ovog kolegija studenti će biti: 1. Osposobljeni za tumačenje i primjenu važećih zakonskih odredbi koji se odnose na proizvodnju, kontrolu kvalitete i trženje rakije komovice i ostalih jakih alkoholnih pića. 2. Sposobni tumačiti vezu između kvalitete sirovine te postupaka i parametara u proizvodnji i doradi rakije komovice i ostalih tradicijskih proizvoda s njihovim sastavom i kvalitetom. 3. Osposobljeni obavljati laboratorijske analize najvažnijih fizikalno-kemijskih parametara rakije komovice i ostalih tradicijskih proizvoda.				
Uvjeti za upis kolegija				
Nema uvjeta				
Ishodi učenja na razini programa kojima kolegij pridonosi				
1.2. Vrednovati utjecaj terroira, tehnološke zrelosti i tehnologije berbe za postizanje ciljane kvalitete grožđa i vina. 2.4. Ocijeniti potencijal i strukturu mošta i vina na osnovu specifičnih parametara instrumentalnih analiza. 3.1. Integrirati tehnološke postupke u procesu vinifikacije bijelih, rose i crnih vina za dobivanje željenog stila vina. 3.3. Odabrati tehnologiju proizvodnje vina i rakija s ciljem očuvanja sortnih specifičnosti. 4.1. Usporediti i valorizirati rezultate specifičnih analitičkih parametara za vrednovanje senzorskih osobina vina i proizvoda od grožđa i vina. 4.2. Prepoznati skupine kemijskih spojeva i vrednovati njihov utjecaj na karakteristike i kvalitetu vina.				

Ishodi učenja na razini kolegija

- I1 Tumačiti i primijeniti važeće zakonske odredbe koji se odnose na proizvodnju, kontrolu kvalitete i trženje rakije komovice i ostalih jakih alkoholnih pića.
- I2 Argumentirati utjecaj značajnih čimbenika u proizvodnji i doradi na procese i koncentraciju najznačajnijih parametara i sastojaka u rakijama komovicama i ostalim tradicijskim proizvodima.
- I3 Definirati i odrediti podrijetlo glavnih sastojaka i objasniti njihov utjecaj na različite značajke i kvalitetu rakija komovica i ostalih tradicijskih proizvoda.
- I4 Izraditi laboratorijsku analizu i na osnovi nje procijeniti fizikalno-kemijski sastav i njegovu povezanost sa senzornim značajkama i kvalitetom te zdravstvenom ispravnošću rakija komovica i ostalih tradicijskih proizvoda.

Sadržaj kolegija

Podjela rakija prema Pravilniku. Sirovina za proizvodnju komovice. Tehnološki postupci primarne prerade sirovine. Konzerviranje dropa. Alkoholna fermentacija, kemizam i produkti alkoholne fermentacije. Destilacija- osnovni principi, kemijske promjene, destilacijski uređaji, kolone. Postupci standardiziranja (blending) komovice. Dozrijevanje i njega komovica, fizikalno-kemijski procesi u dozrijevanju. Rakije s dodacima «tradicionalnim» (med, dijelovi biljaka i plodova - ruda, biska, rakija s komoračem, medenica i dr.). Zakonski propisi o rakijama (jakim alkoholnim pićima).

Vrste izvođenja nastave

- | | |
|---|---|
| ☒ Predavanja | ☐ Samostalni zadaci |
| ☐ Seminari i radionice | ☒ Laboratorij |
| ☒ Vježbe | ☒ Praktičan rad |
| ☐ Obrazovanje na daljinu | ☐ Mentorski rad |
| ☐ Terenska nastava | ☐ Ostalo: |

Obveze studenata

U skladu s važećim Pravilnikom o ocjenjivanju i Pravilnikom o studiranju.

Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na ispitnom roku

Ocjenjivanje se temelji na vrednovanju usvojenosti ishoda učenja na kolegiju. Ocjenjivanje se provodi kontinuirano tijekom nastave i/ili na ispitnom roku, u skladu s odredbama Pravilnika o ocjenjivanju.

Kontinuirana provjera:

Ishod	Kolokvij	Lab. vježbe	Praktična nastava / zadaci	Prag	Max	Udio u ECTS
I1	10 %	/	/	5 %	10 %	0,6
I2	20 %	/	5 %	12,5 %	25 %	1,5
I3	20 %	15 %	5 %	20 %	40 %	2,4
I4	/	25 %	/	12,5 %	25 %	1,5
Ukupno	50 %	40 %	10 %	50 %	100 %	/

Udio u ECTS	3,0	2,5	0,5	/	/	6,0
-------------	-----	-----	-----	---	---	-----

Student je položio kolegij ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu za taj ishod učenja kolegija.

Cjeloviti ispit na ispitnom roku:

Ishod	Pismeni ispit	Usmeni ispit	Prag	Max	Udio u ECTS
I1	15 %	/	7,5 %	15 %	0,9
I2	25 %	/	12,5 %	25 %	1,5
I3	30 %	10 %	20 %	40 %	2,4
I4	/	20 %	10 %	20 %	1,2
Ukupno	70 %	30 %	50 %	100 %	/
Udio u ECTS	4,0	2,0	/	/	6,0

Student je položio kolegij ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu za taj ishod učenja kolegija. Prag prolaznosti je 50 % bodova koji se mogu ostvariti za pojedini ishod učenja kolegija.

Ocjenjivanje:

Student je položio ispit ako je za svaki ishod učenja na kolegiju ostvario najmanje 50% predviđenih bodova (po ishodu).

Ako je student položio sve ishode učenja kolegija, zbrajaju se ostvareni bodovi (postoci) svih položenih ishoda učenja, a konačna ocjena se formira temeljem sljedeće tablice:

Raspon bodova (postotaka)	Brojčana ocjena	ECTS ocjena
90,00 – 100,00	izvrstan (5)	A
75,00 – 89,99	vrlo dobar (4)	B
60,00 – 74,99	dobar (3)	C
50,00 – 59,99	dovoljan (2)	D
0,00 – 49,99	nedovoljan (1)	F

Obvezna literatura

1. Mujić, I., Tehnologija proizvodnje jakih alkoholnih pića, Nakladnik: Veleučilište u Rijeci, 2010.
2. Odello, L., Come fare e apprezzare la Grappa. Nakladnik: Edizioni AEB, Brescia, 1983.

Dopunska literatura

1. Alan J. Buglas, A.J., Handbook of Alcoholic Beverages, Nakladnik: John Wiley & Sons Ltd., West Sussex, Engleska, 2011.

Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija

Praćenje kvalitete provodi se kroz postupke anketiranja kvalitete nastave na kolegijima, provjerama metoda ispitivanja, vrednovanja i ocjenjivanja s nastavnim metodama i ishodima učenja te praćenjem prolaznosti. Podaci se od ključnih dionika (nastavnika, vanjskih suradnika i studenata) prikupljaju *online* upitnicima ili putem pripremljenih tablica i obrazaca.

Tablica konstruktivnog poravnavanja

Ishodi učenja	Nastavne teme	Metode (načini) poučavanja	Načini provjere ishoda
I1 Tumačiti i primijeniti važeće zakonske odredbe koji se odnose na proizvodnju, kontrolu kvalitete i trženje rakije komovice i ostalih jakih alkoholnih pića.	Zakonske odredbe vezane uz rakiju komovicu i jaka alkoholna pića.	Predavanja	Kolokvij
I2 Argumentirati utjecaj značajnih čimbenika u proizvodnji i doradi na procese i koncentraciju najznačajnijih parametara i sastojaka u rakijama komovicama i ostalim tradicijskim proizvodima.	Ukomljavanje i fermentacija. Destilacija. Dorada i odležavanje rakije komovice. Proizvodnja ostalih tradicijskih proizvoda u Istri (Biska, Medica, Ruda.)	Predavanja Praktična nastava	Kolokvij, sudjelovanje u praktičnoj izvedbi tehnoloških postupaka
I3 Definirati i odrediti podrijetlo glavnih sastojaka i objasniti njihov utjecaj na različite značajke i kvalitetu rakija komovica i ostalih tradicijskih proizvoda.	Ukomljavanje i fermentacija. Destilacija. Dorada i odležavanje rakije komovice. Fizikalno-kemijski sastav. Senzorna kvaliteta.	Predavanja Vježbe Praktična nastava	Kolokvij, sudjelovanje u praktičnoj izvedbi tehnoloških postupaka, praktična izvedba laboratorijskih vježbi
I4 Izraditi laboratorijsku analizu i na osnovi nje procijeniti fizikalno-kemijski sastav i njegovu povezanost sa senzornim značajkama i kvalitetom te zdravstvenom ispravnosti rakija komovica i ostalih tradicijskih proizvoda.	Fizikalno-kemijski sastav i analize. Senzorna kvaliteta.	Vježbe	Praktična izvedba laboratorijskih vježbi

OPĆE INFORMACIJE				
Studijski program	Stručni diplomski studij Vinarstvo			
Naziv kolegija	SPECIJALISTIČKA PRAKSA I			
Nositelj kolegija	dr. sc. biotech. Mario Staver, prof. struč. stud.			
Asistent	/			
Status kolegija	Obvezni	ECTS		3
Godina	2.	Semestar		Zimski
Način izvođenja nastave	Predavanja	Vježbe	Seminari	Praktikum
	0	0	0	30
OPIS KOLEGIJA				
Ciljevi kolegija				
„Specijalističkom praksom I“ studenti će se dodatno stručno osposobiti i specijalizirati za izvođenje specifičnih tehnoloških postupaka tijekom prerade, dorade i finalizacije vina u studentskom podrumu, podrumu Instituta za poljoprivredu i turizam Poreč i tehnološkim bazama Poljoprivrednog odjela.				
Uvjeti za upis kolegija				
Nema uvjeta				
Ishodi učenja na razini programa kojima kolegij pridonosi				
3.1. Integrirati tehnološke postupke u procesu vinifikacije bijelih rose i crnih vina za dobivanje željenog stila vina. 3.2. Preporučiti ciljane enološke preparate u procesu proizvodnje bijelih rose i crnih vina. 3.3. Odabrati tehnologiju proizvodnje vina i rakija s ciljem očuvanja sortnih specifičnosti. 3.4. Odabrati tehnologiju njege vina na osnovu razvojnog stadija i kvalitativnih svojstava vina.				
Ishodi učenja na razini kolegija				
I1 Odabrati tehnološke procese u proizvodnji vina. I2 Preporučiti različite metode vinifikacije ovisno o sorti, kvaliteti grožđa i željenom tipu vina. I3 Odabrati specifične enološke postupke i enološka sredstva u cilju poboljšanja proizvoda. I4 Vrednovati kvalitetu vina tijekom proizvodnje.				
Sadržaj kolegija				
U studentskom vinskom podrumu studenti će upisom u drugu godinu provesti samostalnu vinifikaciju (uz nadzor i stručnu pomoć profesora i asistenata Poljoprivrednog odjela), koristeći				

specifične tehnološke postupke kao npr. kriomaceracija, vinifikacija u atmosferi N₂, flotacija, biološko odkiseljavanje i dr.. u studentskom podrumu ili podrumu Instituta za poljoprivredu i turizam Poreč, te po potrebi u nekoj od tehnoloških baza Poljoprivrednog odjela.

Vrste izvođenja nastave	☐ Predavanja ☐ Seminari i radionice ☒ Vježbe ☐ Obrazovanje na daljinu ☒ Terenska nastava	☒ Samostalni zadaci ☒ Laboratorij ☒ Praktičan rad ☒ Mentorski rad ☐ Ostalo:
--------------------------------	---	--

Obveze studenata

Tijekom obavljanja stručne prakse student izrađuje izvješće s prikazom obavljene prakse i izvršenog zadatka (članak 13. Pravilnika o stručnoj praksi).

Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na ispitnom roku

Ocjenjivanje:

Ocjenjivanje se temelji na vrednovanju usvojenosti ishoda učenja na kolegiju.

Student je položio kolegij ako je odradio Pravilnikom o stručnoj praksi (članak 14.) propisan broj predviđenih sati što dokazuje:

- potvrdom poslodavca o obavljenoj stručnoj praksi
- izvješćem studenta o obavljenoj stručnoj praksi (pisano)
- obranom dostavljenog Izvješća (usmeno)

Ocjena je definirana Pravilnikom o ocjenjivanju studenata preddiplomskih stručnih i specijalističkih diplomskih stručnih studija Veleučilišta u Rijeci (članak 6.).

Provjera usvojenosti ishoda učenja na kolegiju:

Ishod	Izvješće studenta	Potvrđnica poslodavca	Udio u ECTS
I1	zadovoljio	zadovoljio	0,75
I2	zadovoljio	zadovoljio	0,75
I3	zadovoljio	zadovoljio	0,75
I4	zadovoljio	zadovoljio	0,75
Udio u ECTS	1,5	1,5	3,0

Obvezna literatura

1. Pravilnik o stručnoj praksi

Dopunska literatura

1. Upute za obavljanje stručne prakse voditelja stručne prakse na Stručnom diplomskom studiju Vinarstvo

Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija

Praćenje kvalitete provodi se kroz postupke anketiranja kvalitete nastave na kolegijima, provjerama metoda ispitivanja, vrednovanja i ocjenjivanja s nastavnim metodama i ishodima učenja te praćenjem prolaznosti. Podaci se od ključnih dionika (nastavnika, vanjskih suradnika i studenata) prikupljaju *online* upitnicima ili putem pripremljenih tablica i obrazaca.

Tablica konstruktivnog poravnavanja

Ishodi učenja	Nastavne teme	Metode (načini) poučavanja	Načini provjere ishoda
I1 Odabrati tehnološke procese u proizvodnji vina.	Samostalna vinifikacija koristeći specifične tehnološke postupke kao npr. kriomaceracija, vinifikacija u atmosferi N ₂ , flotacija, biološko odkiseljavanje i dr.. u studentskom podrumu ili podrumu Instituta za poljoprivredu i turizam Poreč, te po potrebi u nekoj od tehnoloških baza Poljoprivrednog odjela.	Praktičan rad	Potvrdnica poslodavca o obavljenoj stručnoj praksi. Izvješće studenta o obavljenoj stručnoj praksi. Usmena obrana dostavljenog Izvješća.
I2 Preporučiti različite metode vinifikacije ovisno o sorti, kvaliteti grožđa i željenom tipu vina.		Praktičan rad	
I3 Odabrati specifične enološke postupke i enološka sredstva u cilju poboljšanja proizvoda.		Praktičan rad	
I4 Vrednovati kvalitetu vina tijekom proizvodnje.		Praktičan rad	

IV. SEMESTAR

OPĆE INFORMACIJE				
Studijski program	Stručni diplomski studij Vinarstvo			
Naziv kolegija	SPECIJALISTIČKA PRAKSA II			
Nositelj kolegija	dr. sc. biotech. Mario Staver, prof. struč. stud.			
Asistent	/			
Status kolegija	Obvezni	ECTS	3	
Godina	2.	Semestar	Ljetni	
Način izvođenja nastave	Predavanja	Vježbe	Seminari	Praktikum
	0	0	0	30
OPIS KOLEGIJA				
Ciljevi kolegija				
„Specijalističkom praksom II“ studenti će se dodatno stručno osposobiti i specijalizirati za izvođenje specifičnih tehnoloških postupaka tijekom prerade, dorade i finalizacije vina u studentskom podrumu, podrumu Instituta za poljoprivredu i turizam Poreč i tehnološkim bazama Poljoprivrednog odjela.				
Uvjeti za upis kolegija				
Nema uvjeta				
Ishodi učenja na razini programa kojima kolegij pridonosi				
3.1. Integrirati tehnološke postupke u procesu vinifikacije bijelih rose i crnih vina za dobivanje željenog stila vina. 3.2. Preporučiti ciljane enološke preparate u procesu proizvodnje bijelih rose i crnih vina. 3.3. Odabrati tehnologiju proizvodnje vina i rakija s ciljem očuvanja sortnih specifičnosti. 3.4. Odabrati tehnologiju njege vina na osnovu razvojnog stadija i kvalitativnih svojstava vina.				
Ishodi učenja na razini kolegija				
I1 Primijeniti različite metode vinifikacije ovisno o sorti, kvaliteti grožđa i željenoj tipologiji vina. I2 Izvršiti složenije kemijske analize vina primjenom adekvatnih laboratorijskih metoda. I3 Odabrati modernu enološku opremu i sredstva za doradu i stabilizaciju vina. I4 Primijeniti metode ocjenjivanja i vrednovanja kvalitete vina tijekom proizvodnog procesa.				
Sadržaj kolegija				

Dovršiti započetu vinifikaciju u prethodnom semestru. Veći dio praktičnog rada obaviti će se na nastavno tehnologijskim bazama Studija kako bi se studenti upoznali s specifičnom opremom i uređajima sa kojima Veleučilište i Institut ne raspolažu.

Vrste izvođenja nastave	☐ Predavanja ☐ Seminari i radionice ☒ Vježbe ☐ Obrazovanje na daljinu ☒ Terenska nastava	☒ Samostalni zadaci ☒ Laboratorij ☒ Praktičan rad ☒ Mentorski rad ☐ Ostalo:
--------------------------------	---	--

Obveze studenata

Tijekom obavljanja stručne prakse student izrađuje izvješće s prikazom obavljene prakse i izvršenog zadatka (članak 13. Pravilnika o stručnoj praksi).

Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na ispitnom roku

Ocjenjivanje:

Ocjenjivanje se temelji na vrednovanju usvojenosti ishoda učenja na kolegiju.

Student je položio kolegij ako je odradio Pravilnikom o stručnoj praksi (članak 14.) propisan broj predviđenih sati što dokazuje:

- potvrdnicom poslodavca o obavljenoj stručnoj praksi
- izvješćem studenta o obavljenoj stručnoj praksi (pisano)
- obranom dostavljenog Izvješća (usmeno)

Ocjena je definirana Pravilnikom o ocjenjivanju studenata preddiplomskih stručnih i specijalističkih diplomskih stručnih studija Veleučilišta u Rijeci (članak 6.).

Provjera usvojenosti ishoda učenja na kolegiju:

Ishod	Izvješće studenta	Potvrdnica poslodavca	Udio u ECTS
I1	zadovoljio	zadovoljio	0,75
I2	zadovoljio	zadovoljio	0,75
I3	zadovoljio	zadovoljio	0,75
I4	zadovoljio	zadovoljio	0,75
Udio u ECTS	1,5	1,5	3,0

Obvezna literatura

1. Pravilnik o stručnoj praksi

Dopunska literatura

1. Upute za obavljanje stručne prakse voditelja stručne prakse na Stručnom diplomskom studiju Vinarstvo

Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija

Praćenje kvalitete provodi se kroz postupke anketiranja kvalitete nastave na kolegijima, provjerama metoda ispitivanja, vrednovanja i ocjenjivanja s nastavnim metodama i ishodima učenja te praćenjem prolaznosti. Podaci se od ključnih dionika (nastavnika, vanjskih suradnika i studenata) prikupljaju *online* upitnicima ili putem pripremljenih tablica i obrazaca.

Tablica konstruktivnog poravnavanja

Ishodi učenja	Nastavne teme	Metode (načini) poučavanja	Načini provjere ishoda
I1 Primijeniti različite metode vinifikacije ovisno o sorti, kvaliteti grožđa i željenoj tipologiji vina.	Dovršiti započetu vinifikaciju u prethodnom semestru. Veći dio praktičnog rada obaviti će se na nastavno tehnologijskim bazama Studija kako bi se studenti upoznali s specifičnom opremom i uređajima sa kojima Veleučilište ne raspolaže.	Praktičan rad	Potvrdnica poslodavca o obavljenoj stručnoj praksi. Izvešće studenta o obavljenoj stručnoj praksi. Usmena obrana dostavljenog Izvešća.
I2 Izvršiti složenije kemijske analize vina primjenom adekvatnih laboratorijskih metoda.		Praktičan rad	
I3 Odabrati modernu enološku opremu i sredstva za doradu i stabilizaciju vina.		Praktičan rad	
I4 Primijeniti metode ocjenjivanja i vrednovanja kvalitete vina tijekom proizvodnog procesa.		Praktičan rad	

OPĆE INFORMACIJE				
Studijski program	Stručni diplomski studij Vinarstvo			
Naziv kolegija	DIPLOMSKI RAD			
Nositelj kolegija	/			
Asistent	/			
Status kolegija	Obvezni	ECTS		12
Godina	2.	Semestar		Ljetni
Način izvođenja nastave	Predavanja	Vježbe	Seminari	Praktikum
	0	0	0	0
OPIS KOLEGIJA				
Ciljevi kolegija				
1. Osposobiti studenta da razvije dublje znanje, razumijevanje, sposobnosti i stavove u kontekstu studijskog programa odnosno produbljivanje znanja o pripadnom kolegiju / temi rada, uključujući dublji uvid u trenutni istraživački rad. 2. Razviti sposobnosti kritičkog promišljanja te samostalnog prepoznavanja, formuliranja i rješavanja stručnog/znanstvenog problema te razviti sposobnost rasprave o prezentiranim zaključcima.				
Uvjeti za upis kolegija				
Upisani svi kolegiji studijskog programa.				
Ishodi učenja na razini programa kojima kolegij pridonosi				
Kolegij doprinosi svim ishodima učenja na razini programa.				
Ishodi učenja na razini kolegija				
- I1 Definirati i samostalno riješiti stručni/znanstveni problem - I2 Primijeniti metodologiju pisanja stručnog i/ili znanstvenog rada - I3 Primijeniti usvojena znanja i kompetencije stečene kroz diplomski studij - I4 Primijeniti usvojena znanja i specifične kompetencije iz pripadnog kolegija - I5 Poštovati etičke principe i pravila citiranja literature - I6 Prikazati i interpretirati rezultate istraživanja				
Sadržaj kolegija				
Diplomski stručni studij vinarstvo završava izradom diplomskog rada. Sadržaj diplomskog rada temelji se na primjeni stečenih znanja iz programa obrazovanja na stručnom studiju vinarstva.				

Diplomski rad student odabire iz jednog stručnog predmeta. Temu diplomskog rada utvrđuje Povjerenstvo za diplomske ispite, na prijedlog predmetnog nastavnika - mentora koji će voditi izradu diplomskog rada. Prilikom izrade diplomskog rada kandidat može koristiti objekte stručnog studija i tehnoloških baza, koristeći suvremene tehnologijske i analitičke metode, stručnu literaturu i dr. Opseg diplomskog rada, kao samostalnog rada kandidata, kreće se oko 50 stranica, a izrađuje se u okviru 180 sati. Ocjenjuje se cjelina izrade i, posebno, obrana diplomskog rada pred povjerenstvom.

Vrste izvođenja nastave	☐ Predavanja ☐ Seminari i radionice ☐ Vježbe ☐ Obrazovanje na daljinu ☐ Terenska nastava	☒ Samostalni zadaci ☐ Multimedija i mreža ☐ Laboratorij ☒ Mentorski rad ☒ Ostalo: Istraživanje
Obveze studenata		
Diplomski rad izraditi sukladno Pravilniku o završnom i diplomskom radu.		
Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na ispitnom roku		
Ocjenjivanje i vrednovanje diplomskog rada je propisano Pravilnikom o završnom i diplomskom radu.		
Obvezna literatura		
1. Pravilnik o završnom i diplomskom radu. 2. Odluka o terminskom planu. 3. Literatura ovisi o temi koja je obrađena diplomskim radom studenta. Sva korištena literatura je navedena unutar diplomskog rada studenta.		
Dopunska literatura		
1. Hodogram diplomskog rada.		
Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija		
Praćenje kvalitete provodi se kroz postupke anketiranja kvalitete nastave na kolegijima, provjerama metoda ispitivanja, vrednovanja i ocjenjivanja s nastavnim metodama i ishodima učenja te praćenjem prolaznosti. Podaci se od ključnih dionika (nastavnika, vanjskih suradnika i studenata) prikupljaju <i>online</i> upitnicima ili putem pripremljenih tablica i obrazaca.		

Tablica konstruktivnog poravnavanja

Ishodi učenja	Nastavne teme	Metode (načini) poučavanja	Načini provjere ishoda
I1 Definirati i samostalno riješiti stručni/znanstveni	/	/	Pisani dio završnog rada

problem			
I2 Primijeniti metodologiju pisanja stručnog i/ili znanstvenog rada	/	/	Pisani dio završnog rada
I3 Primijeniti usvojena znanja i kompetencije stečene kroz diplomski studij	/	/	Pisani dio završnog rada
I4 Primijeniti usvojena znanja i specifične kompetencije iz pripadnog kolegija	/	/	Pisani dio završnog rada
I5 Poštovati etičke principe i pravila citiranja literature	/	/	Pisani dio završnog rada
I5 Prezentirati i interpretirati rezultate istraživanja.	/	/	Javna obrana završnog rada

OPĆE INFORMACIJE				
Studijski program	Stručni diplomski studij Vinarstvo			
Naziv kolegija	STRATEGIJA PLANIRANJA GOSPODARSTVA			
Nositelj kolegija	mr. sc. Marino Golob, viši predavač			
Asistent	Lili Bračun, dipl. ing. arh., asistent			
Status kolegija	Izborni	ECTS	5	
Godina	2.	Semestar IV	Ljetni	
Način izvođenja nastave	Predavanja	Vježbe	Seminari	Praktikum
	30	15	0	0
OPIS KOLEGIJA				
Ciljevi kolegija				
Razvijanje znanja o individualnom doprinosu kolektivu u strateško planiranom gospodarstvu.				
Uvjeti za upis kolegija				
Nema uvjeta				
Ishodi učenja na razini programa kojima kolegij pridonosi				
1.1. Upravljanje vinogradom s obzirom na tehnološko-ekološke i ekonomske uvjete. 3.1. Integrirati tehnološke postupke u procesu vinifikacije bijelih, rose i crnih vina za dobivanje željenog stila vina.				
Ishodi učenja na razini kolegija				
I1 Definirati pojam strategije i strateškog planiranja. I2 Opisati načela definiranja regije: planska regija i upravno statistički kriterij. I3 Analizirati sustav djelatnih usluga grada važnih za gospodarstvo na razini lokalne samouprave. I4 Definirati čimbenike utjecaja na izbor strategije na osnovu analize opće i socijalne, poslovne i interne okoline. I5 Opisati model životnog ciklusa proizvoda kroz pojmove pred komercijalizacije, infiltracije, rasta, dozrijevanja i opadanja.				
Sadržaj kolegija				
Planiranje kao osnova sustava: Strategije planiranja gospodarstva države kao krovnog polazišta, strategija planiranja gospodarstva regije, strategija planiranja gospodarstva Gradova i Općina, strategija planiranja individualnog i kolektivnog gospodarstva na principu tradicijskih i prostorno-prirodnih vrijednosti a sve sukladno održivom razvoju. Strategija planiranja gospodarstva malih				

prostora kao prilog globalnom razvoju.

Vrste izvođenja nastave	☒ Predavanja	☒ Samostalni zadaci
	☐ Seminari i radionice	☐ Laboratorij
	☒ Vježbe	☐ Praktičan rad
	☐ Obrazovanje na daljinu	☐ Mentorski rad
	☐ Terenska nastava	☐ Ostalo:

Obveze studenata

U skladu s važećim Pravilnikom o ocjenjivanju i Pravilnikom o studiranju.

Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na ispitnom roku

Ocjenjivanje se temelji na vrednovanju usvojenosti ishoda učenja na kolegiju. Ocjenjivanje se provodi kontinuirano tijekom nastave i/ili na ispitnom roku, u skladu s odredbama Pravilnika o ocjenjivanju.

Kontinuirana provjera:

Ishod	Kolokvij	Seminar	Prezentacija	Prag	Max	Udio u ECTS
I1	/	10%	10%	10%	20%	1,0
I2	20%	/	/	10%	20%	1,0
I3	10%	10%	/	10%	20 %	1,0
I4	/	/	20%	10%	20%	1,0
I5	/	10%	10%	10%	20%	1,0
Ukupno	30%	30%	40%	50%	100%	/
Udio u ECTS	1,5	1,5	2,0	/	/	5,0

Student je položio kolegij ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu za taj ishod učenja kolegija.

Cjeloviti ispit na ispitnom roku:

Ishod	Pismeni ispit	Usmeni ispit	Prag	Max	Udio u ECTS
I1	20 %	/	10 %	20 %	1,0
I2	20 %	/	10 %	20 %	1,0
I3	20 %	/	10 %	20 %	1,0
I4	20 %	/	10 %	20 %	1,0
I5	/	20%	10 %	20 %	1,0
Ukupno	80 %	20 %	50 %	100 %	/
Udio u ECTS	4	1	/	/	5,0

Student je položio kolegij ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu za taj ishod učenja kolegija. Prag prolaznosti je 50 % bodova koji se mogu ostvariti za pojedini ishod učenja kolegija.

Ocjenjivanje:

Student je položio ispit ako je za svaki ishod učenja na kolegiju ostvario najmanje 50% predviđenih

bodova (po ishodu).

Ako je student položio sve ishode učenja kolegija, zbrajaju se ostvareni bodovi (postoci) svih položenih ishoda učenja, a konačna ocjena se formira temeljem sljedeće tablice:

Raspon bodova (postotaka)	Brojčana ocjena	ECTS ocjena
90,00 – 100,00	izvrstan (5)	A
75,00 – 89,99	vrlo dobar (4)	B
60,00 – 74,99	dobar (3)	C
50,00 – 59,99	dovoljan (2)	D
0,00 – 49,99	nedovoljan (1)	F

Obvezna literatura

1. Jurcan, V.: Strategija planiranja gospodarstva Istre, Pula
2. Oplanić, M., A. Milotić, A. Poropat: Statistika ruralnog prostora, Zbornik radova - znanstvenoistraživačke teme "Seljačka obiteljska gospodarstva u Istri" 1997/98, Institut za poljoprivredu i turizam, Poreč, 1999.
3. Žugaj, M., R. Brčić, Menadžment, FOI, 2003.

Dopunska literatura

1. Caratteristiche strutturali delle aziende agricole, ISTAT, Roma, 1991.
2. Prostorni plan Istarske Županije
3. Strategija razvoja Republike Hrvatske

Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija

Praćenje kvalitete provodi se kroz postupke anketiranja kvalitete nastave na kolegijima, provjerama metoda ispitivanja, vrednovanja i ocjenjivanja s nastavnim metodama i ishodima učenja te praćenjem prolaznosti. Podaci se od ključnih dionika (nastavnika, vanjskih suradnika i studenata) prikupljaju *online* upitnicima ili putem pripremljenih tablica i obrazaca.

Tablica konstruktivnog poravnavanja

Ishodi učenja	Nastavne teme	Metode (načini) poučavanja	Načini provjere ishoda
I1 Definirati pojam strategije i strateškog planiranja.	Planiranje kao osnova sustava: Strategije planiranja gospodarstva države kao krovnog polazišta.	Predavanja	Seminar Prezentacija
I2 Opisati načela definiranja regije: planska regija i upravno statistički kriterij.	Planiranje kao osnova sustava: strategija planiranja gospodarstva regije.	Predavanja	Kolokvij
I3 Analizirati	Planiranje kao osnova sustava: strategija	Predavanja	Kolokvij

sustav djelatnih usluga grada važnih za gospodarstvo na razini lokalne samouprave.	planiranja gospodarstva Gradova i Općina,		Seminar
4 Definirati čimbenike utjecaja na izbor strategije na osnovu analize opće i socijalne, poslovne i interne okoline.	Strategija planiranja individualnog i kolektivnog gospodarstva na principu tradicijskih i prostorno-prirodnih vrijednosti a sve sukladno održivom razvoju.	Predavanja	Prezentacija
15 Opisati model životnog ciklusa proizvoda kroz pojmove pred komercijalizacije, infiltracije, rasta, dozrijevanja i opadanja.	Strategija planiranja gospodarstva malih prostora kao prilog globalnom razvoju.	Predavanja	Seminar Prezentacija

OPĆE INFORMACIJE				
Studijski program	Stručni diplomski studij Vinarstvo			
Naziv kolegija	PROJEKTIRANJE PODRUMA			
Nositelj kolegija	dr. sc. biotech. Mario Staver, prof. struč. stud. u t.z.			
Asistent	Lili Bračun, dipl. ing. arh., asistent			
Status kolegija	Izborni	ECTS	5	
Godina	2.	Semestar IV	Ljetni	
Način izvođenja nastave	Predavanja	Vježbe	Seminari	Praktikum
	30	15	0	0
OPIS KOLEGIJA				
Ciljevi kolegija				
Studenti će steći osnova znanja modernog podrumarstva koji se temelji na povijesnoj tradiciji u gradnji objekata, upotrebi materijala za gradnju u kontekstu istarskog građenja u prirodnom krajoliku.				
Uvjeti za upis kolegija				
Nema uvjeta				
Ishodi učenja na razini programa kojima kolegij pridonosi				
3.1. Integrirati tehnološke postupke u procesu vinifikacije bijelih, rose i crnih vina za dobivanje željenog stila vina. 3.2. Preporučiti ciljane enološke preparate u procesu proizvodnje bijelih, rose i crnih vina. 3.3. Odabrati tehnologiju proizvodnje vina i rakija s ciljem očuvanja sortnih specifičnosti. 3.4. Odabrati tehnologiju njege vina na osnovu razvojnog stadija i kvalitativnih svojstava vin				
Ishodi učenja na razini kolegija				
I1 Analizirati zakonodavni i administrativni okvir gradnje vinarija te sustav katastra i zemljišnih knjiga. I2 Primijeniti načela zaštite okoliša, energetske učinkovitosti, zaštite na radu i gospodarenja otpadom u proizvodnji vina. I3 Vrednovati stil proizvodnje vina u odnosu na izbor opreme, prostorno rješenje i način gradnje vinarije. I4 Primijeniti načela održive arhitekture u projektiranju i opremanju vinarije. I5 Projektirati funkcionalnu organizaciju i mikroklimatske uvjete prostora vinarije.				
Sadržaj kolegija				

Povijesni razvoj podrumarstva. Podrumarstvo antičkog doba u nas, proizvodnja, skladištenje i transport. Razmjena znanja o podrumarstvu na mediteranu u antičko doba. Građenje objekta za proizvodnju vina, skladištenje i transport. Tradicijsko podrumarenje i građenje objekta u Istri. Standardi i propisi u građenju vinskih podruma. Arhitektura vinskih podruma.

Vrste izvođenja nastave	☒ Predavanja ☒ Seminari i radionice ☒ Vježbe ☐ Obrazovanje na daljinu ☒ Terenska nastava	☒ Samostalni zadaci ☐ Laboratorij ☐ Praktičan rad ☐ Mentorski rad ☐ Ostalo:
--------------------------------	---	---

Obveze studenata

U skladu s važećim Pravilnikom o ocjenjivanju i Pravilnikom o studiranju.

Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na ispitnom roku

Ocjenjivanje se temelji na vrednovanju usvojenosti ishoda učenja na kolegiju. Ocjenjivanje se provodi kontinuirano tijekom nastave i/ili na ispitnom roku, u skladu s odredbama Pravilnika o ocjenjivanju.

Kontinuirana provjera:ž

Ishod	Kolokvij	Seminar / prezent.	Vježbe	Prag	Max	Udio u ECTS
I1	15 %	/	5 %	10 %	20 %	1,0
I2	/	10 %	10 %	10 %	20 %	1,0
I3	10 %	10 %	/	10 %	20 %	1,0
I4	/	10 %	10 %	10 %	20 %	1,0
I5	10 %		10 %	10 %	20 %	1,0
Ukupno	35 %	30 %	35 %	50 %	100 %	/
Udio u ECTS	1,75	1,5	1,75	/	/	5,0

Student je položio kolegij ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu za taj ishod učenja kolegija.

Cjeloviti ispit na ispitnom roku:

Ishod	Pismeni ispit	Usmeni ispit	Prag	Max	Udio u ECTS
I1	20 %	/	10 %	20 %	1,0
I2	20 %	/	10 %	20 %	1,0
I3	10 %	10 %	10 %	20 %	1,0
I4	10 %	10 %	10 %	20 %	1,0
I 5	20 %	/	10 %	20 %	1,0
Ukupno	80 %	20 %	50 %	100 %	/
Udio u ECTS	3,5	1,5	/	/	5,0

Student je položio kolegij ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili

jednak definiranom pragu za taj ishod učenja kolegija. Prag prolaznosti je 50 % bodova koji se mogu ostvariti za pojedini ishod učenja kolegija.

Ocjenjivanje:

Student je položio ispit ako je za svaki ishod učenja na kolegiju ostvario najmanje 50% predviđenih bodova (po ishodu).

Ako je student položio sve ishode učenja kolegija, zbrajaju se ostvareni bodovi (postoci) svih položenih ishoda učenja, a konačna ocjena se formira temeljem sljedeće tablice:

Raspon bodova (postotaka)	Brojčana ocjena	ECTS ocjena
90,00 – 100,00	izvrstan (5)	A
75,00 – 89,99	vrlo dobar (4)	B
60,00 – 74,99	dobar (3)	C
50,00 – 59,99	dovoljan (2)	D
0,00 – 49,99	nedovoljan (1)	F

Obvezna literatura

1. Medanić, B., Management u građevinarstvu, Građevinski fakultet, Osijek, 1997.
2. Bistričić, D., Investicijski program u turističkom okruženju, Inart, Poreč, 2005.

Dopunska literatura

1. Agricoltura familiare in transizione, Istituto nazionale di economia agraria, Roma, 1995.
2. Zakoni i propisi iz projektiranja

Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija

Praćenje kvalitete provodi se kroz postupke anketiranja kvalitete nastave na kolegijima, provjerama metoda ispitivanja, vrednovanja i ocjenjivanja s nastavnim metodama i ishodima učenja te praćenjem prolaznosti. Podaci se od ključnih dionika (nastavnika, vanjskih suradnika i studenata) prikupljaju *online* upitnicima ili putem pripremljenih tablica i obrazaca.

Tablica konstruktivnog poravnavanja

Ishodi učenja	Nastavne teme	Metode (načini) poučavanja	Načini provjere ishoda
I1 Analizirati zakonodavni i administrativni okvir gradnje vinarija te sustav katastra i zemljišnih knjiga.	Podrumarstvo antičkog doba u nas, proizvodnja, skladištenje i transport. Zakonodavni okvir.	Predavanja Vježbe	Kolokvij Vježbe
I2 Primijeniti načela zaštite	Standardi i propisi u građenju vinskih podruma.	Predavanja Vježbe	Seminar Vježbe

okoliša, energetske učinkovitosti, zaštite na radu i gospodarenja otpadom u proizvodnji vina.	Tradicijsko podrumarenje i građenje objekta u Istri		
I3 Vrednovati stil proizvodnje vina u odnosu na izbor opreme, prostorno rješenje i način gradnje vinarije.	Građenje objekta za proizvodnju vina, skladištenje i transport..	Predavanja Vježbe	Kolokvij Seminar
4 Primijeniti načela održive arhitekture u projektiranju i opremanju vinarije.	Povijesni razvoj podrumarstva. Arhitektura vinskih podruma.	Predavanja Vježbe	Seminar Vježbe
I5 Projektirati funkcionalnu organizaciju i mikroklimatske uvjete prostora vinarije.	Arhitektura vinskih podruma.	Predavanja Vježbe	Kolokvij Vježbe

OPĆE INFORMACIJE				
Studijski program	Stručni diplomski studij Vinarstvo			
Naziv kolegija	MARKETING VINA			
Nositelj kolegija	Martin Golob, univ.spec.oec., predavač			
Asistent	/			
Status kolegija	Izborni	ECTS	5	
Godina	2.	Semestar	Ljetni	
Način izvođenja nastave	Predavanja	Vježbe	Seminari	Praktikum
	30	15	0	0
OPIS KOLEGIJA				
Ciljevi kolegija				
1. Upoznati studente s osnovama marketinga i njegovom ulogom u poslovanju. 2. Razviti razumijevanje marketinških alata i mogućnosti njihove primjene u praksi. 3. Osposobiti studente za primjenu marketinških koncepata kroz analizu tržišta, izradu marketing plana i elemenata marketing miksa u vinskom sektoru.				
Uvjeti za upis kolegija				
Nema uvjeta.				
Ishodi učenja na razini programa kojima kolegij pridonosi				
1.2. Vrednovati utjecaj terroira, tehnološke zrelosti i tehnologije berbe u svrhu postizanja ciljane kvalitete grožđa i vina. 4.4. Voditi degustaciju vina korištenjem senzornih tehnika i stručne terminologije				
Ishodi učenja na razini kolegija				
11. Navesti i opisati poslovne koncepcije. 12. Objasniti ključne sastavnice marketing koncepcije. 13. Objasniti elemente marketing plana i interpretirati primjenu marketing miksa. 14. Analizirati i interpretirati podatke o tržištu vezane uz vinski sektor dostupne iz sekundarnih izvora podataka. 15. Poznavati i razumjeti osnovne zahtjeve koje poslovni subjekti i OPG-ovi trebaju ispuniti kod izravne prodaje vina. 16. Provesti i interpretirati jednostavnije istraživačke zadatke iz područja marketinga vina.				
Sadržaj kolegija				

1. Pojemovno određenje marketinga i poslovne koncepcije
 - Temeljni pojmovi marketinga
 - Poslovne koncepcije i tržišna orijentacija poslovnih subjekata
2. Marketing koncepcija i marketing okruženje
 - Ključne sastavnice marketing koncepcije
 - Odrednice marketing okruženja
 - Ponašanje potrošača
3. Marketing plan i planiranje aktivnosti
 - Proces planiranja marketing aktivnosti i metodologija izrade marketing plana
 - Utvrđivanje marketinške strategije i elemenata marketing plana
 - Digitalni marketing u kontekstu tržišta pića
 - Integracija tradicionalnih i digitalnih medija u provedbi marketing aktivnosti
4. Analiza tržišta i istraživanje podataka
 - SWOT analiza tržišta
 - Proces i metodologija istraživanja tržišta
 - Segmentacija i izbor ciljnog tržišta
 - Istraživanje tržišta u digitalnom okruženju
5. Marketing miks (4P)
 - Koncepcija proizvoda
 - Politika cijena
 - Oblikovanje i upravljanje distribucijskim kanalima
 - Oblikovanje marketinških komunikacija

Vrste izvođenja nastave	☒ Predavanja ☒ Seminari i radionice ☒ Vježbe ☐ Obrazovanje na daljinu ☐ Terenska nastava	☒ Samostalni zadaci ☒ Multimedija i mreža ☐ Laboratorij ☐ Mentorski rad ☐ Ostalo:
--------------------------------	--	--

Obveze studenata

U skladu s važećim Pravilnikom o ocjenjivanju i Pravilnikom o studiranju. Izrada i prezentacija marketing plana.

Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na ispitnom roku

Ocjenjivanje se temelji na vrednovanju usvojenosti ishoda učenja na kolegiju. Ocjenjivanje se provodi kontinuirano tijekom nastave i/ili na ispitnom roku, u skladu s odredbama Pravilnika o ocjenjivanju.

Kontinuirana provjera:

Ishod	Pismeni ispit 1	Pismeni ispit 2	Vježbe	Istraživanje	Projektni zadaci	Prag	Max	Udio u ECTS
I1	10%		5%			7,5%	15%	0,45
I2	10%		5%			7,5%	15%	0,45
I3	5%				15%	10%	20%	0,60
I4		5%		10%		7,5%	15%	0,45

I5		10%	5%			7,5%	15%	0,45
I6				20%		10%	20%	0,60
Ukupno	25%	15%	15%	20%	15%	50%	100%	-
Udio u ECTS	0,75	0,45	0,45	0,9	0,45	1,5	3	-

Student je položio kolegij ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu za taj ishod učenja kolegija.

Cjeloviti ispit na ispitnom roku:

Ishod	Pismeni ispit	Usmeni ispit	Prag	Max	Udio u ECTS
I1	10%	5%	7,5%	15%	0,45
I2	10%	5%	7,5%	15%	0,45
I3	15%	5%	10%	20%	0,60
I4	10%	5%	7,5%	15%	0,45
I5	10%	5%	7,5%	15%	0,45
I6	15%	5%	10%	20%	0,60
Ukupno	70%	30%	50%	100%	-
Udio u ECTS	2,1	0,9	1,5	3	-

Student je položio kolegij ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu za taj ishod učenja kolegija. Prag prolaznosti je 50 % bodova koji se mogu ostvariti za pojedini ishod učenja kolegija.

Ocjenjivanje:

Student je položio ispit ako je za svaki ishod učenja na kolegiju ostvario najmanje 50% predviđenih bodova (po ishodu).

Ako je student položio sve ishode učenja kolegija, zbrajaju se ostvareni bodovi (postoci) svih položenih ishoda učenja, a konačna ocjena se formira temeljem sljedeće tablice:

Raspon bodova (postotaka)	Brojčana ocjena	ECTS ocjena
90,00 – 100,00	izvrstan (5)	A
75,00 – 89,99	vrlo dobar (4)	B
60,00 – 74,99	dobar (3)	C
50,00 – 59,99	dovoljan (2)	D
0,00 – 49,99	nedovoljan (1)	F

Obvezna literatura

1. Brščić K, Oplanić M, Miladinović N. Promocija u funkciji razvoja vinarskog sektora u Istri. Agronomski glasnik, 2010. Dostupno na: <https://hrcak.srce.hr/68095>
2. Drolj M, Sarnari T, Bašan L. Marketinška strategija proizvođača vina i vinskih turističkih destinacija: je li ukupni antioksidacijski indeks koristan?, Zbornik Veleučilišta u Rijeci, 2019.

Dostupno na: <https://doi.org/10.31784/zvr.7.1.26>

3. Grbac, B. Stvaranje i razmjena vrijednosti, Ekonomski fakultet Sveučilišta u Rijeci, Rijeka, 2012.
4. Katunar J, Vretenar N, Filipas AM, Jardas Antonić J, Prudky I. Recognising wine quality – examining demographic influences and consumer preferences. Zbornik Veleučilišta u Rijeci, 2024. Dostupno na: <https://doi.org/10.31784/zvr.12.1.16>
5. Meler, M., Horvat, Đ. Marketing vina, u teoriji i primjeni, Edukator d.o.o., Zagreb, 2018.
6. Mesić Ž, Lončar M, Tomić Maksan M. Preferencije vinskih turista i zadovoljstvo ponudom vinskog turizma u Gradu Zagrebu i Zagrebačkoj županiji. Agroeconomia Croatica, 2019. Dostupno na: <https://hrcak.srce.hr/231062>
7. Moralić S, Pandža Bajs I., Analiza obilježja hrvatskih potrošača generacije Y u potrošnji vina, Zbornik Ekonomskog fakulteta u Zagrebu, 2014. Dostupno na: <https://hrcak.srce.hr/132979>
8. Rastija V, Mihaljević K, Drenjančević M, Jukić V., Korištenje saznanja o polifenolnom profilu hrvatskih vina u marketinške svrhe, Radovi Zavoda za znanstveni i umjetnički rad u Požegi, 2016. Dostupno na <https://doi.org/10.21857/yrvgtpxw9>

Dopunska literatura

1. Grbac, B. Izazovi međunarodnog tržišta, Ekonomski fakultet Sveučilišta u Rijeci, Promarket, Rijeka, 2009.
2. Grbac, B. Osvajanje ciljnog tržišta, Ekonomski fakultet Sveučilišta u Rijeci, Rijeka, 2005.
3. Hall, C. M., Mitchell, R. Wine Marketing: A Practical Guide, Butterworth-Heinemann, Oxford, 2008.
4. Ivanković, M., Kolega, A. Marketing vina, Sveučilište u Mostaru, Mostar, 2016.
5. Kotler, P., Keller, K. L., Martinović, M. Upravljanje marketingom, 14. izdanje, MATE d.o.o., Zagreb, 2014.

Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija

Praćenje kvalitete provodi se kroz postupke anketiranja kvalitete nastave na kolegijima, provjerama metoda ispitivanja, vrednovanja i ocjenjivanja s nastavnim metodama i ishodima učenja te praćenjem prolaznosti. Podaci se od ključnih dionika (nastavnika, vanjskih suradnika i studenata) prikupljaju online upitnicima ili putem pripremljenih tablica i obrazaca.

Tablica konstruktivnog poravnavanja

Ishodi učenja	Nastavne teme	Metode (načini) poučavanja	Načini provjere ishoda
I1 Navesti i opisati poslovne koncepcije.	Temeljni pojmovi marketinga Poslovne koncepcije i tržišna orijentacija poslovnih subjekata	Predavanja Vježbe	Pismeni ispit Vježbe
I2 Objasniti ključne sastavnice marketing koncepcije.	Marketing koncepcija i marketing okruženje Ključne sastavnice marketing koncepcije Odrednice marketing okruženja Ponašanje potrošača	Predavanja Vježbe	Pismeni ispit Vježbe

I3 Objasniti elemente marketing plana i interpretirati primjenu marketing miksa.	Proces planiranja marketing aktivnosti i metodologija izrade marketing plana Marketing miks (4P)	Predavanja Studije slučaja	Pismeni ispit Izrada i prezentacija projektnih zadataka
I4 Analizirati i interpretirati podatke o tržištu vezane uz vinski sektor dostupne iz sekundarnih izvora podataka.	Analiza tržišta i istraživanje podataka Proces i metodologija istraživanja tržišta, Segmentacija i izbor ciljnog tržišta	Predavanja Studije slučaja	Pismeni ispit Istraživanje
I5 Poznavati i razumjeti osnovne zahtjeve koje poslovni subjekti i OPG-ovi trebaju ispuniti kod izravne prodaje vina.	Specifičnosti marketinga vina	Predavanja Vježbe Studije slučaja	Pismeni ispit Vježbe
I6 Provesti i interpretirati jednostavnije istraživačke zadatke iz područja marketinga vina.	Istraživanje tržišta u digitalnom okruženju	Predavanja Studije slučaja	Istraživanje

OPĆE INFORMACIJE				
Studijski program	Stručni diplomski studij Vinarstvo			
Naziv kolegija	EUROPSKO VINARSTVO I VINA			
Nositelj kolegija	dr. sc. biotech. Kristijan Damijanić, prof. struč. stud.			
Asistent	/			
Status kolegija	Obvezni	ECTS		5
Godina	2.	Semestar		Ljetni
Način izvođenja nastave	Predavanja	Vježbe	Seminari	Praktikum
	30	15	0	0
OPIS KOLEGIJA				
Ciljevi kolegija				
Upoznavanje s najznačajnijim vinorodnim regijama Europe. Upoznavanje s glavnim vinskim sortama i vinima tih regija. Upoznavanje s načinom zaštite i označavanja vina. Upoznavanje sa glavnim karakteristikama vina.				
Uvjeti za upis kolegija				
Nema uvjeta				
Ishodi učenja na razini programa kojima kolegij pridonosi				
1.2. Vrednovati utjecaj terroira, tehnološke zrelosti i tehnologije berbe za postizanje ciljane kvalitete grožđa i vina. 4.1. Usporediti i valorizirati rezultate specifičnih analitičkih parametara za vrednovanje senzorskih osobina vina i proizvoda od grožđa i vina. 4.2. Prepoznati skupine kemijskih spojeva i vrednovati njihov utjecaj na karakteristike i kvalitetu vina. 4.3. Rangirati i valorizirati vina prema fizikalno-kemijskim, analitičkim i senzornim svojstvima vina. 4.4. Voditi degustaciju vina korištenjem senzornih tehnika i stručne terminologije.				
Ishodi učenja na razini kolegija				
I1 Razlikovati najznačajnije vinorodne regije i najznačajnija vina pojedinih Europskih zemalja i regija. I2 Valorizirati specifične karakteristike najpoznatijih vina pojedinih regija. I3 Usporediti zaštitu podrijetla i označavanje vina najznačajnijih vinogradarsko vinarskih zemalja EU. I4 Analizirati strukturu proizvodnje, uvoz – izvoz i potrošnju vina u zemljama EU.				

Sadržaj kolegija

Pregled proizvodnje grožđa i vina najznačajnijih evropskih zemalja (Francuska, Italija, Španjolska i dr.). Struktura proizvodnje, uvoz – izvoz, potrošnja vina. Najznačajnije vinorodne regije za proizvodnju vina. Kontrola kvalitete, zaštita podrijetla i označavanje vina. Najznačajnija vina pojedinih zemalja i regija. Specifične karakteristike najpoznatijih vina pojedinih regija.

Vrste izvođenja nastave	☒ Predavanja ☐ Seminari i radionice ☒ Vježbe ☐ Obrazovanje na daljinu ☒ Terenska nastava	☒ Samostalni zadaci ☒ Laboratorij ☐ Praktičan rad ☐ Mentorski rad ☐ Ostalo:
--------------------------------	--	--

Obveze studenata

U skladu s važećim Pravilnikom o ocjenjivanju i Pravilnikom o studiranju.

Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na ispitnom roku

Ocjenjivanje se temelji na vrednovanju usvojenosti ishoda učenja na kolegiju. Ocjenjivanje se provodi kontinuirano tijekom nastave i/ili na ispitnom roku, u skladu s odredbama Pravilnika o ocjenjivanju.

Kontinuirana provjera:

Ishod	Kolokvij	Lab. vježbe	Senzorna analiza	Seminar / prezentacija	Prag	Max	Udio u ECTS
I1	20 %	/	/	/	10 %	20 %	1,0
I2	/	20 %	/	/	10 %	20 %	1,0
I3	30 %	/	/	/	15 %	30 %	1,5
I4	/	/	20 %	10 %	15 %	30 %	1,5
Ukupno	50 %	20 %	20 %	10 %	50 %	100 %	/
Udio u ECTS	2,5	1,0	1,0	0,5	/	/	5,0

Student je položio kolegij ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu za taj ishod učenja kolegija.

Cjeloviti ispit na ispitnom roku:

Ishod	Pismeni ispit	Usmeni ispit	Prag	Max	Udio u ECTS
I1	15 %	5 %	10 %	20 %	1,0
I2	15 %	5 %	10 %	20 %	1,0
I3	15 %	15 %	15 %	30 %	1,5
I4	15 %	15 %	15 %	30 %	1,5
Ukupno	60 %	40 %	50 %	100 %	/

Udio u ECTS	3,0	2,0	/	/	5,0
-------------	-----	-----	---	---	-----

Student je položio kolegij ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu za taj ishod učenja kolegija. Prag prolaznosti je 50 % bodova koji se mogu ostvariti za pojedini ishod učenja kolegija.

Ocjenjivanje:

Student je položio ispit ako je za svaki ishod učenja na kolegiju ostvario najmanje 50% predviđenih bodova (po ishodu).

Ako je student položio sve ishode učenja kolegija, zbrajaju se ostvareni bodovi (postoci) svih položenih ishoda učenja, a konačna ocjena se formira temeljem sljedeće tablice:

Raspon bodova (postotaka)	Brojčana ocjena	ECTS ocjena
90,00 – 100,00	izvrstan (5)	A
75,00 – 89,99	vrlo dobar (4)	B
60,00 – 74,99	dobar (3)	C
50,00 – 59,99	dovoljan (2)	D
0,00 – 49,99	nedovoljan (1)	F

Obvezna literatura

1. Robinson, J., The Oxford Companion to Wine. Oxford University Press; 2nd Illus edition, 1999.
2. Walton, S., Enciklopedija svjetskih vina, Leo Commerce, Rijeka, 2006.

Dopunska literatura

1. Cosme, F., Nunes, F.M., Filipe-Ribeiro L., Chemistry and Biochemistry of Winemaking, Wine Stabilization and Aging, IntechOpen, London, United Kingdom, 2021.
2. Garmaz, Ž., Garmaz, M.S., Vinske priče, vlastita naknada, Osijek, 2013.
3. Jackson, R.S., Wine tasting, A Professional Handbook, Third edition, Elsevier, London, United Kingdom, 2017.
4. MacNeil, K., The-Wine-Bible, 2nd Edition, Worknam publishing, New York, USA, 2015.
5. Robinson, J., Johnson, H., World Atlas of Wine, 8th Edition, Octopus Publishing Group, United Kingdom, 2019.
6. Sicheri, G., Vini del Mondo. De Agostini, Italia, 2005.
7. Špiranec, S., Vodič kroz vina Hrvatske, Vinart d.o.o. , Zagreb, 2009.

Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija

Praćenje kvalitete provodi se kroz postupke anketiranja kvalitete nastave na kolegijima, provjerama metoda ispitivanja, vrednovanja i ocjenjivanja s nastavnim metodama i ishodima učenja te praćenjem prolaznosti. Podaci se od ključnih dionika (nastavnika, vanjskih suradnika i studenata) prikupljaju *online* upitnicima ili putem pripremljenih tablica i obrazaca.

Tablica konstruktivnog poravnavanja

Ishodi učenja	Nastavne teme	Metode (načini) poučavanja	Načini provjere ishoda
I1 Razlikovati najznačajnije vinorodne regije i najznačajnija vina pojedinih Europskih zemalja i regija.	Pregled proizvodnje grožđa i vina najznačajnijih evropskih zemalja (Francuska, Italija, Španjolska i dr.). Struktura proizvodnje, uvoz – izvoz, potrošnja vina.	Predavanja	Pisana provjera znanja.
I2 Valorizirati specifične karakteristike najpoznatijih vina pojedinih regija.	Kontrola kvalitete, zaštita podrijetla i označavanje vina.	Laboratorijske vježbe.	Praktična izvedba vježbi.
I3 Usporediti zaštitu podrijetla i označavanje vina najznačajnijih vinogradarsko vinarskih zemalja EU.	Najznačajnije vinorodne regije za proizvodnju vina. Najznačajnija vina pojedinih zemalja i regija.	Predavanja.	Pisana provjera znanja.
I4 Analizirati strukturu proizvodnje, uvoz – izvoz i potrošnju vina u zemljama EU.	Specifični tehnološki postupci vinifikacije u proizvodnji najpoznatijih vina pojedinih regija. Specifične karakteristike najpoznatijih vina pojedinih regija.	Senzorna analiza	Prezentacija. Senzorni opis vina.