

**Табела 5.1 Спецификација предмета Одабрана поглавља технологије сладовине**

<b>Назив предмета:</b>	Одабрана поглавља технологије сладовине		
<b>Наставник:</b>	<a href="#">Јелена Д. Пејин</a>		
<b>Статус предмета:</b>	Изборни за Б		
<b>Број ЕСПБ:</b>	10		
<b>Услов:</b>	Нема		
<b>Циљ предмета</b>	Циљ предмета је да студенти стекну, односно да поседују академска знања, способности и вештине из технологије сладовине тј. биохемијске променеме током производње сладовине, ензимска разградња, уређаји, поступци рада, пројектовање уређаја и технолошког процеса производње сладовине.		
<b>Исход предмета</b>	Оспособљеност студената за самостални научни и стручни рад у решавању практичних и теоријских проблема из области производње сладовине као и детаљније разумевање специфичних биохемијских и уређаја у технологији сладовине.		
<b>Садржај предмета</b>	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Утицај слада, несладованих сировина и воде на квалитет сладовине и на укус пива. Утицај различитих параметара производње сладовине на активности ензима, разградњу скроба, протеина и хемицелулоза и гумастих материја итд. Услови и начини комљења несладованих житарица (кукуруза, пиринча, сирка, јечма итд.). Биолошко закишељавање сладовине. Поступци производње сладовине за пива доњег и горњег врења. Додатак комерцијалних ензима у производњи сладовине. Особине комерцијалних ензима и услови примене за производњу сладовине. Производња концентроване и високо концентроване сладовине. Утицај хмеља на квалитет охмелене сладовине и на укус пива. Примена шећерних сирупа у производњи охмелене сладовине. Настајање ароме пива током процеса производње сладовине. Поступци и уређаји за хмељење сладовине са уштедом енергије.</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Студијски истраживачки рад.</p>		
<b>Литература</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A. Schuster, F. Weinfurtner, L. Narziss: Технологија производње сладовине, Југословенско удружење пивара, Београд, 1988.</li> <li>2. W. Kunze: Technologie Brauer und Mälzer, 8. völlig neu bearbeitete Auflage, VLB, Berlin, 1998.</li> <li>3. C. Bamforth: Brewing: New Technologies, CRC Press and Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, 2006.</li> <li>4. C. Bamforth: Scientific Principles of Malting and Brewing, American Society of Brewing Chemists, St. Paul, MN, USA, 2006.</li> <li>5. K. Ockert: Raw Materials and Brewhouse Operations, Vol. 1., MBAA Practical Handbook for the Specialty Brewer, Master Brewer Association of the Americas, 2006.</li> </ol>		
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 4</b>	<b>Практична настава: 2</b>	
<b>Методe извођења наставе</b>	Теоријска и практична настава ће бити организована кроз интерактивна предавања и консултације у групи или самостално зависно од броја студената; рад на рачунару, коришћење интернета, израда и презентација семинарског рада.		
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>поена</b>
Активност у току предавања	10	Усмени испит	50
семинарски рад	40		