

Табела 5.2. Спецификација предмета Технологија специјалних пива

Студијски програм: Биотехнологија			
Назив предмета: Технологија специјалних пива			
Наставник: Јелена Д. Пејин			
Статус предмета: Изборни			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: Нема			
Циљ предмета Стицања основних научних и академских способности и вештина из области теорије и производње специјалних пива, уређајима који се користе у овој производњи и поступцима рада који се примењују како би могли самостално да воде поједина оделења пиваре као и фабрике у целини односно да унапређују теорију и праксу производње специјалних пива.			
Исход предмета Студент би требало да покаже знања о карактеристикама производног процеса и уређаја како би могао самостално да води и унапређује технолошки процес производње специјалних пива. Такође, студент би требало да буде упознат са најновијим сазнањима у овој области.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Специјална пива, карактеристике и намене. Специјалне врсте слада које се користе у производњи пива доњег и горњег врења. Пивски квасац горњег врења. Фазе и специфичности производње пива горњег врења: пшеничних пива, светлих, ћилибарних и тамних пива горњег врења, горких, портер, стаут, ламбик, бок пива итд.. Ферментација горњег врења - поступци и уређаји. Производња пива са смањеним садржајем етанола: нискоалкохолна и безалкохолна пива. Производња пива са смањеном енергетском вредношћу: лака и дијетална пива. Производња ледених пива. Производи на бази пива и воћних безалкохолних напитака. <i>Практична настава</i> Лабораторијске вежбе из производње специјалних пива и оцена квалитета специјалних пива.			
Литература 1. МЕБАК-Методe анализа (превод са немачког), Књига 2, Југословенско удружење пивара, Београд, 2002. 2. W. Kunze: Technologie Brauer und Mälzer, 8. völlig neu bearbeitete Auflage, VLB, Berlin, 1998. 3. K. Ockert, Fermentation, Cellaring, and Packaging Operations, MBBA Practical Handbook for the Speciality Brewer, The Master Brewers Association of the Americas, St. Paul, Minnesota, USA, 2006. 4. C. Bamforth: Brewing: New Technologies, CRC Press and Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, 2006. 5. C. Bamforth: Scientific Principles of Malting and Brewing, American Society of Brewing Chemists, St. Paul, MN, USA, 2006.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 4	Практична настава: 3
Методe извођења наставе Интерактивна предавања уз коришћење видео презентације, индивидуалне лабораторијске вежбе и консултације.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	усмени испит	30
практична настава	25		
колоквијуми	40		