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

Теоријска настава

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.

Практична настава

Лабораторијске вежбе из производње специјалних пива и оцена квалитета специјалних пива.

Литература

1. Ј. Пејин: Технологија пива, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, Србија, 2019.
2. МЕБАК-Методе анализа (превод са немачког), Књига 2, Југословенско удружење пивара, Београд, 2002.
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

Методе 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		