

**Табела 5.2 Спецификација предмета Технологија јаких алкохолних пића**

<b>Студијски програм :</b> Биотехнологија			
<b>Назив предмета:</b> Технологија јаких алкохолних пића			
<b>Наставник:</b> <a href="#">Владимир С. Пушкаш</a>			
<b>Статус предмета:</b> Обавезан			
<b>Број ЕСПБ:</b> 5			
<b>Услов:</b> Нема			
<b>Циљ предмета</b> Оспособљавање и стицање знања неопходних за успешно и квалитетно вођење производње јаких алкохолних пића од различитих пољопривредних сировина, а пре свега грожђа и воћа, као традиционалних сировина за ову производњу у нашим крајевима. Стицање научних и академских способности и повезивање знања из индустријске микробиологије, ензимологије и технолошких операција.			
<b>Исход предмета</b> Разумевање значаја и повезаности квалитета грожђа и утицаја појединих фаза прераде грожђа и производње вина на квалитет финалног производа. Познавање и разумевање основних технолошких захтева за квалитетно извођење целокупног процеса винификације. Способност самосталног решавања практичних проблема, способност организовања и контроле производње вина, способност самосталног постављања огледа и доношења закључака на основу добијених резултата и примену истих у практичне сврхе.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Познавање и разумевање процеса производње различитих типова јаких алкохолних пића. Оспособљеност за самостално вођење и креирање процеса производње јаких алкохолних пића од различитих сировина, применом савремених средстава за обраду сировина и дестилата. Способност самосталног решавања практичних проблема и контроле процеса производње. Познавање сензорних карактеристика различитих група производа из групе јаких алкохолних пића и познавање услова за њихово старење и типизирање. <i>Практична настава</i> Лабораторијске вежбе из области физичко-хемијске анализе алкохолних пића, као и производња ракије у лабораторијским условима, погонске вежбе.			
<b>Литература</b> 1. Н. Никићевић, Р. Пауновић: Технологија јаких алкохолних пића, Полјопривредни факултет Београд, Београд, 2013. 2. Монографија: Савремени трендови у производњи алкохолних и безалкохолних пића, ПЗ ВРЕЊЕ, Београд, 1996. 3. J. Pischl: Distilling fruit brandy. Schiffer, Atglen, 2011.			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 3</b>	<b>Практична настава: 2</b>	
<b>Методе извођења наставе</b> Интерактивна предавања уз коришћење видео презентације, лабораторијске вежбе- самосталне или у мањим групама, консултације.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>поена</b>
активност у току предавања	5	усмени испит	40
практична настава	25		
колоквијум-и	30		