

Табела 5.2 Спецификација предмета Технологија јаких алкохолних пића

Студијски програм : Биотехнологија			
Назив предмета: Технологија јаких алкохолних пића			
Наставник: Владимир С. Пушкаш , Урош Д. Миљић			
Статус предмета: Обавезан			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: Нема			
Циљ предмета 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.			
Исход предмета 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.			
Садржај предмета <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.			
Литература 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.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 3		Практична настава: 2
Методe извођења наставе Интерактивна предавања уз коришћење видео презентације, лабораторијске вежбе- самосталне или у мањим групама, консултације.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	усмени испит	40
практична настава	25		
колоквијум-и	30		