

Табела 5.2 Спецификација предмета Технологија слада

Студијски програм : Биотехнологија			
Назив предмета: Технологија слада			
Наставник: Јелена Д. Пејин			
Статус предмета: Обавезан			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Нема			
Циљ предмета Стицање основних научних и академских способности и вештина из области теорије и производње слада, уређајима који се користе у производњи слада и поступцима рада који се примењују како би могли самостално да воде поједина оделења сладаре као и фабрике у целини односно да унапређују теорију и праксу производње слада.			
Исход предмета Студент би требало да покаже знање о карактеристикама производног процеса и уређаја како би могао самостално да води поједина оделења сладаре као и фабрике у целини и да може самостално да води и унапређује технолошки процес. Такође, студент би требало да буде упознат са најновијим сазнањима у овој области.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Сировине за технологију слада-јечам и вода. Оцена квалитета јечма и воде који се примењују у производњи слада. Фазе технолошког поступка. Пријем и чишћење јечма - задаци, поступци и уређаји. Складиштење јечма. Мочење јечма - задаци, промене, поступци и уређаји. Клијање јечма. Морфолошке и биохемијске промене у току клијања. Поступци клијања. Типови клијалишта. Сушење зеленог слада - задаци, промене, поступци и уређаји. Дорада и складиштење слада. Оцена квалитета слада. Стандардни и специјални типови слада. <i>Практична настава</i> Лабораторијске, рачунске и погонске вежбе из области контроле пивског јечма и технолошких фаза у производњи слада као и контроле квалитета пивског слада.			
Литература 1. А. Schuster, F. Weinfurtner, L. Narziss: Технологија производње слада (превод са немачког), Југословенско удружење пивара, Београд, 1990. 2. Ј. Пејин: Технологија пива, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, Србија, 2019. 3. С. Bamforth: Brewing: New Technologies, CRC Press and Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, 2006. 4. Ј. Пејин: Практикум из технологије слада, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, Србија, 2016. 5. К. Ockert: Raw Materials and Brewhouse Operations, MBBA Practical Handbook for the Speciality Brewer, The Master Brewers Association of the Americas, St. Paul, Minnesota, USA, 2006.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 3	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 (20+20)		