

**Табела 5.2 Спецификација предмета Технологија слада**

<b>Студијски програм :</b> Биотехнологија			
<b>Назив предмета:</b> Технологија слада			
<b>Наставник:</b> <a href="#">Јелена Д. Пејин</a>			
<b>Статус предмета:</b> Обавезан			
<b>Број ЕСПБ:</b> 6			
<b>Услов:</b> Нема			
<b>Циљ предмета</b> 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.			
<b>Исход предмета</b> 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.			
<b>Садржај предмета</b> <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.			
<b>Литература</b> 1. А. Schuster, F. Weinfurtner, L. Narziss: Технологија производње слада (превод са немачког), Југословенско удружење пивара, Београд, 1990. 2. W. Kunze: Технологија сладарства и пиварства (превод са немачког), Југословенско удружење пивара, Београд, 1998. 3. C. Bamforth, Brewing: New Technologies, CRC Press and Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, 2006. 4. J. Пејин, Практикум из технологије слада, Технолошки факултет Нови Сад, 2016. 5. K. 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.			
<b>Број часова активне наставе</b>		<b>Теоријска настава: 3</b>	<b>Практична настава: 3</b>
<b>Методe извођења наставе</b> Интерактивна предавања уз коришћење видео презентације, индивидуалне лабораторијске вежбе и 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	30
практична настава	25		
колоквијуми	40 (20+20)		