

**Табела 5.2. Спецификација предмета Технологија пива**

<b>Студијски програм:</b> Биотехнологија			
<b>Назив предмета:</b> Технологија пива			
<b>Наставник:</b> <a href="#">Јелена Д. Пејин</a>			
<b>Статус предмета:</b> Обавезан			
<b>Број ЕСПБ:</b> 6			
<b>Услов:</b> Технологија слада			
<b>Циљ предмета</b> Стицања основних научних и академских способности и вештина из области теорије и производње пива, уређајима који се користе у производњи пива и поступцима рада који се примењују како би могли самостално да воде поједина одељења пиваре као и фабрике у целини односно да унапређују теорију и праксу производње пива.			
<b>Исход предмета</b> Студент би требало да покаже знања о карактеристикама производног процеса и уређаја како би могао самостално да води поједина одељења пиваре као и пиваре у целини и да може самостално да пројектује уређаје и поставља технолошки процес. Такође, студент би требало да буде упознат са најновијим трендовима у овој области.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Сировине за производњу пива: хмељ, вода и несладоване сировине-житарице, шећери, сирупи, комерцијални ензими. Уситањавање слада-поступци, уређаји. Комљење-биохемијске промене, поступци, дијаграми комљења, уређаји. Цеђење комине-поступци, уређаји, пивски троп. Кување сладовине са хмељом-биохемијске и физичке промене, поступци рада, уређаји. Хлађење, бистрење и аерација сладовине-промене, поступци, уређаји. Пивски квасац-особине, умножавање. Главна и накнадна ферментација-биохемијске и физичке промене, поступци рада, уређаји. Филтрација пива-средства за филтрацију, поступци, уређаји. Биолошка и колоидна стабилизација пива. Пуњење пива у амбалажу. Контрола квалитета пива. <i>Практична настава</i> Лабораторијске, рачунске и погонске вежбе из области контроле сировина за производњу пива и технолошких фаза у производњи пива као и контроле квалитета пива.			
<b>Литература</b> 1. Ј. Пејин: Технологија пива, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, Србија, 2019. 2. С. Vamforth: Brewing: New Technologies, CRC Press and Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, 2006. 3. В. Крајован, С. Гаћеша, О. Ивков-Грујић: Приручник за лабораторијске вежбе из технологије слада и пива, Технолошки факултет, Нови Сад, 1972. 4. 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. 5. К. 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.			
<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)		