

Табела 5.2 Спецификација предмета

<b>Студијски програм : Прехрамбено инжењерство</b>			
<b>Назив предмета: Контрола квалитета у технологијама квасца, биоетанола и јаких алкохолних пића</b>			
<b>Наставник: <a href="#">Весна М. Вучуровић</a></b>			
<b>Статус предмета: изборни на Контрола квалитета</b>			
<b>Број ЕСПБ: 5</b>			
<b>Услов: нема</b>			
<b>Циљ предмета</b>			
<p>Стицања основних научних и академских способности и вештина о: сировинама у Технологијама квасца, биоетанола и јаких алкохолних пића; утицају параметара технолошких поступака на квалитет, међуфазних, споредних и финалних производа; прописима, нормативним актима и стандардима за производе ових технологија и специфичним методама за контролу квалитета производа у овим технологијама.</p>			
<b>Исход предмета</b>			
<p>Оспособљеност студента за адекватно разумевање карактеристика производа технологија квасца, биоетанола и јаких алкохолних пића. Оспособљеност студента да самостално да врши оцену квалитета ових производа. Такође, студент ће бити детаљно упознат са прописима, нормативним актима, стандардима квалитета прописаним за производе ових Технологија како би самостално могао да даје стручно мишљење и оцену квалитета производа ових Технологија.</p>			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
<p>Квалитет и методе анализе сировина, међуфазних, споредних и финалних производа Технологија квасца, биоетанола и јаких алкохолних пића. Прописи, нормативни акти и стандарди квалитета за наведене производе.</p>			
<i>Практична настава</i>			
<p>Лабораторијске вежбе, узорковање, лабораторијске аналитичке технике и самостално извођење метода контроле квалитета сировина за производњу пекарског квасца, биоетанола и јаких алкохолних пића, међупроизвода и финалних производа. Праћење кључних параметара у технолошком поступку производње ових производа.</p>			
<b>Литература</b>			
<p>Пејин Д. Технологија пекарског квасца, Технолошки факултет, Нови Сад, 1989.</p> <p>Крајован В., Пејин Д. Приручник за лабораторијске вежбе из технологије квасца и алкохола, Технолошки факултет Нови Сад, 1970.</p> <p>Мојовић Љ., Шилер-Маринковић С., Ракин М., Вукашиновић М., Повреновић Д., Скала Д., Орловић А., Николић С., Пејин Д., Попов С., Додић С., Додић Ј., Вучуровић В., Лазић М., Јовановић В., Банковић-Илић И., Тасић М., Стојиљковић Д., Недовић В., Лескошек-Чукаловић И., Левић С., Милојевић С., Здравих-Нешковић В. Биоетанол као гориво: стање и перспективе: монографија, Tehnološki fakultet u Leskovcu, Univerzitet u Nišu, 2007.</p> <p>Н. Никићевић, Р. Пауновић: Технологија јаких алкохолних пића, Полјопривредни факултет Београд, Београд, 2013.</p> <p>J. Pischl: Distilling fruit brandy. Schiffer, Atglen, 2011.</p>			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 3</b>		<b>Практична настава: 2</b>
<b>Методе извођења наставе</b>			
<p>Интерактивна предавања уз коришћење видео презентације, индивидуалне лабораторијске вежбе или у мањим групама, консултације.</p>			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	<b>5</b>	писмени испит	
практична настава	<b>25</b>	усмени испит	<b>30</b>
колоквијум-и	<b>30</b>		
семинарски рад			