

**Табела 5.2 Спецификација предмета**

<b>Студијски програм :</b> Прехрамбено инжењерство			
<b>Назив предмета:</b> Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина			
<b>Наставник:</b> <a href="#">Јелена Пејин</a> , <a href="#">Владимир Пушкац</a>			
<b>Статус предмета:</b> Изборни			
<b>Број ЕСПБ:</b> 5			
<b>Услов:</b> Аналитичка хемија, Микробиологија			
<b>Циљ предмета</b> <p>Стицања основних научних и академских способности и вештина о: сировинама у Технологијама слада, пива и вина; утицају параметара технолошких поступака на квалитет, међуфазних, споредних и финалних производа Технологија слада, пива и вина; прописима, нормативним актима и стандардима за производе ових Технологија и специфичним методама за контролу квалитета производа Технологија слада, пива и вина.</p>			
<b>Исход предмета</b> <p>Студент би требало да покаже знања о карактеристикама производа Технологија слада, пива и вина, како би могао самостално да врши оцену квалитета ових производа. Такође, студент би требало да буде упознат са прописима, нормативним актима и стандардима за производе ових Технологија како би самостално могао да даје стручно мишљење и оцену квалитета производа ових Технологија.</p>			
<b>Садржај предмета</b> <p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Технолошка шема производње слада. Квалитет пивског јечма. Стандарди и правилници квалитета пивског јечма. Квалитет воде и несладованих сировина за производњу пива. Квалитет слада као сировине за производњу пива. Стандарди и правилници квалитета слада. Контрола процеса производње слада. Контрола процеса производње сладовине и охмелене сладовине. Квалитет и анализа сладовине и охмелене сладовине. Квалитет и анализа хмеља. Технолошка шема производње пива и контрола процеса главне и накнадне ферментације. Оцена квалитета и врсте пива. Стандарди и правилници квалитета пива. Сорте винове лозе и основна класификација. Основи енологије, дефиниција и подела вина. Квалитет сировине, шире и вина. Технолошка шема производње вина. Винификација, нега и стабилизација вина. Стандарди и правилници квалитета вина.</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Лабораторијске вежбе из области контроле квалитета сировина за производњу слада, пива и вина и међуфазних производа Технологија слада, сладовине, пива и вина.</p>			
<b>Литература</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. W. Kunze, Технологија сладарства и пиварства, Југословенско удружење пивара, Београд, 1998.</li> <li>2. МЕБАК-Методe анализа (превод са немачког), Књиге 1-4, Југословенско удружење пивара, Београд, 2002.</li> <li>3. J. Jacobson, Introduction to wine laboratory practices and procedures, Springer Science + Business Media Inc., NY, US, 2006.</li> <li>4. Љ. Јазић, Н. Ружић, Практикум за технологију вина, Технолошки факултет Нови Сад, 1982.</li> <li>5. Ј. Пејин, Практикум из технологије слада, Технолошки факултет Нови Сад, 2016.</li> </ol>			
<b>Број часова активне наставе</b>		<b>Теоријска настава: 3</b>	<b>Практична настава: 2</b>
<b>Методe извођења наставе</b> <p>Интерактивна предавања уз коришћење видео презентације, индивидуалне лабораторијске вежбе и 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>20+20</b>		
семинарски рад			
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испит, презентација пројекта, семинари итд.....			

