

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета: Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина			
Наставник: Јелена Пејин , Владимир Пушкац , Урош Миљић			
Статус предмета: Изборни			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: Аналитичка хемија, Микробиологија			
Циљ предмета <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>			
Исход предмета <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>			
Садржај предмета <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 охмелјене сладовине. Квалитет и анализа сладовине и охмелјене 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>			
Литература <ol style="list-style-type: none"> 1. Ј. Пејин: Технологија пива, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, Србија, 2019. 2. Ј. Пејин, Практикум из технологије слада, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, Србија, 2016. 3. МЕБАК-Методe анализа (превод са немачког), Књиге 1-4, Југословенско удружење пивара, Београд, 2002. 4. J. Jacobson: Introduction to wine laboratory practices and procedures, Springer Science + Business Media Inc., NY, US, 2006. 5. Љ. Јазић, Н. Ружић: Практикум за технологију вина, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, Србија, 1982. 			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 3	Практична настава: 2	
Методe извођења наставе <p>Интерактивна предавања уз коришћење видео презентације, индивидуалне лабораторијске вежбе и консултације.</p>			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	25	усмени испит	30
колоквијум-и	20+20		
семинарски рад			
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			

