

**Табела 5.2** Спецификација предмета

<b>Студијски програм :</b> Микробиолошка безбедност хране			
<b>Назив предмета:</b> Одабрана поглавља технологије пива			
<b>Наставник:</b> <a href="#">Јелена Пејин</a>			
<b>Статус предмета:</b> Изборни			
<b>Број ЕСПБ:</b> 10			
<b>Услов:</b> Нема			
<b>Циљ предмета</b> Стицање научних способности и академских вештина из области теорије производње пива и примене појединих уређаја, детаљније разумевајући поједине фазе производње као и њихов техно-економски утицај на ефикасност целокупне производње пива.			
<b>Исход предмета</b> Оспособљеност студената за самостални научни и стручни рад на решавању практичних и теоријских проблема из области технологије пива као и детаљније разумевање специфичних биохемијских процеса и уређаја у технологији пива.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Специфичности пивског квасца доњег и горњег врења. Ферментација доњег и горњег врења. Метаболички путеви настајања главних и споредних производа ферментације: етанола, угљен-диоксида, виших алкохола, естара, алдехида, једињења са сумпором, вициналних дикетона итд. Утицај процесних параметара на настајање главних и споредних производа ферментације. Начини вођења ферментације у технологији пива: дисконтинуални, полуконтинуални и континуални. Ферментација помоћу имобилисаних ћелија квасца. Укус и арома пива – како настају и како се контролишу. Компоненте старења укуса и мириса пива и метаболички путеви њиховог настајања. Биолошка и колоидна нестабилност пива. Нестабилност укуса пива. Утицај кисеоника на компоненте пива. Утицај параметара производње на пенивост пива. «Дивље» пењење пива («gushing») <i>Практична настава</i> Студијски истраживачки рад.			
<b>Литература</b> 1. W. Kunze: Технологија сладарства и пиварства (превод са немачког), Југословенско удружење пивара, Београд, 1998. 2. C. Bamforth: Brewing: New Technologies, CRC Press and Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, 2006. 3. C. Bamforth: Scientific Principles of Malting and Brewing, American Society of Brewing Chemists, St. Paul, MN, USA, 2006. 4. 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. 5. K. 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:</b> 4		<b>Практична настава:</b> 2
<b>Методе извођења наставе</b> Теоријска и практична настава ће бити организована кроз интерактивна предавања и консултације у групи или самостално зависно од броја студената; рад на рачунару, коришћење интернета, израда и презентација семинарског рада.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава		усмени испит	50
колоквијум-и			
семинарски рад	40		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испит, презентација пројекта, семинари итд.....			
*максимална дужна 1 страница А4 формата			