

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм: Микробиолошка безбедност хране			
Назив предмета: Одабрана поглавља технологије пива			
Наставник: Јелена Пејин			
Статус предмета: Изборни			
Број ЕСПБ: 10			
Услов: Нема			
Циљ предмета 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.			
Исход предмета 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.			
Садржај предмета <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.			
Литература 1. Ј. Пејин: Технологија пива, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, Србија, 2019. 2. С. Bamforth: Brewing: New Technologies, CRC Press and Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, 2006. 3. С. Bamforth: Scientific Principles of Malting and Brewing, American Society of Brewing Chemists, St. Paul, MN, USA, 2006. 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.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 4		Практична настава: 2
Методe извођења наставе 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.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	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			