

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија Биотехнологија

Назив предмета:	Одабрана поглавља технологије јаких алкохолних пића		
Наставник	Радојка Н. Размовски		
Статус предмета:	изборни		
Број ЕСПБ:	10		
Услов:	нема		
Циљ предмета	Оспособљавање и стицање знања неопходних за успешно и квалитетно вођење научно-истраживачких задатака из области производње јаких алкохолних пића од различитих пољопривредних сировина, а пре свега грозђа и воћа, као традиционалних сировина за ову производњу у нашим крајевима. Стицање научних и академских способности и повезивање знања из индустријске микробиологије, ензимологије и технолошких операција.		
Исход предмета	Познавање и детаљно разумевање процеса производње различитих типова јаких алкохолних пића. Оспособљеност за самостално вођење и креирање вођење научно-истраживачких задатака из област производње јаких алкохолних пића од различитих сировина, применом савремених средстава за обраду сировина и дестилата. Способност самосталног решавања практичних проблема и контроле процеса производње, чувања мирисних материја, формирање букеа, производња вињака. Познавање сензорних карактеристика различитих група производа из групе јаких алкохолних пића и познавање услова за њихово старење и типизирање.		
Садржај предмета	Третман комине, алкохолна ферментација, типови дестилационих уређаја, специфичности дестилације у производњи јаких алкохолних пића. Хемијски састав дестилата. Помоћни материјали за формирање, обраду, типизирање и негу јаких алкохолних пића. Мане и недостаци. Ракије од грозђа и воћа, шумских плодова, специјалне ракије. Основе сензорне оцене јаких алкохолних пића.		
Препоручена литература	<ol style="list-style-type: none"> Rose A. H., Alcoholic Beverages, Academic Press, London, 1977. Пауновић Р., Даничић М. Винарство и технологија јаких алкохолних пића, Задружна књига, Београд 1967. Ulmann Encyclopedia of industrial chemistry, vol 33 		
Број часова активне наставе	Предавања: 4	Студијски истраживачки рад: 2	
Методе извођења наставе	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
Активности у току предавања	20	Испит	50
Семинарски рад	30		