

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија Биотехнологија

Назив предмета:	Одабрана поглавља технологије сладовине		
Наставник:	Пејин Д. Јелена		
Статус предмета:	изборни		
Број ЕСПБ:	10		
Услов:	нема		
Циљ предмета	Циљ предмета је да студенти стекну, односно да поседују академска знања, способности и вештине из области теорије и примене у производњи сладовине, уређајима, поступцима рада, пројектовања како уређаја тако и технолошког процеса производње сладовине.		
Исход предмета	Оспособљеност студената за самостални научни и стручни рад на решавању практичних и теоријских проблема из области теорије производње сладовине као и детаљније разумевање специфичних биопроееса и уређаја у технологији сладовине.		
Садржај предмета	Утицај слада, несладованих сировина и воде на квалитет сладовине. Утицај различитих параметара производње сладовине на активности ензима, разградњу скроба, протеина, липида итд. Услови и начини комљења несладованих житарица (кукруза, пиринча, сирка, јечма итд.). Биолошко закишељавање сладовине. Поступци производње сладовине за пива доњег и горњег врења. Додатак комерцијалних ензима у производњи сладовине. Особине комерцијалних ензима и услови примене за производњу сладовине. Производња концентроване и високо концентроване сладовине. Утицај хмеља на квалитет охмелене сладовине. Примена шећерних сирупа у производњи охмелене сладовине. Поступци и уређаји за хмељење сладовине са уштедом енергије.		
Препоручена литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. A. Schuster, F. Weinfurter, L. Narziss: Технологија производње сладовине, Југословенско удружење пивара, Београд, 1988. 2. W. Kunze: Technologie Brauer und Mälzer, 8. völlig neu bearbeitete Auflage, VLB, Berlin, 1998. 3. C. Bamforth: Brewing: New Technologies, CRC Press and Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, 2006. 4. C. Bamforth: Scientific Principles of Malting and Brewing, American Society of Brewing Chemists, St. Paul, MN, USA, 2006. 5. J. Pollock: Brewing Science, Vol. 1-2, Academic Press, London, 1981. 6. K. Ockert: Raw Materials and Brewhouse Operations, Vol. 1., MBAA Practical Handbook for the Specialty Brewer, Master Brewer Association of the Americas, 2006. 		
Број часова активне наставе	Предавања: 4	Студијски истраживачки рад: 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	Испит	50
Семинарски рад	40		