

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:		Биотехнологија, Прехрамбена биотехнологија	
Врста и ниво студија:		Мастер академске студије	
Назив предмета:		Технологија специјалних пива	
Наставник:		Јелена Д. Пејин	
Статус предмета:		изборни	
Број ЕСПБ:		7	
Услов:		нема	
Циљ предмета			
СТИЦАЊА ОСНОВНИХ НАУЧНИХ И АКАДЕМСКИХ СПОСОБНОСТИ И ВЕШТИНА ИЗ ОБЛАСТИ ТЕОРИЈЕ И ПРОИЗВОДЊЕ СПЕЦИЈАЛНИХ ПИВА, УРЕЂАЈИМА КОЈИ СЕ КОРИСТЕ У ОВОЈ ПРОИЗВОДЊИ И ПОСТУПЦИМА РАДА КОЈИ СЕ ПРИМЕЊУЈУ КАКО БИ МОГЛИ САМОСТАЛНО ДА ВОДЕ ПОЈЕДИНА ОДЕЛЕЊА ПИВАРЕ КАО И ФАБРИКЕ У ЦЕЛИНИ ОДНОСНО ДА УНАПРЕЂУЈУ ТЕОРИЈУ И ПРАКСУ ПРОИЗВОДЊЕ СПЕЦИЈАЛНИХ ПИВА.			
Исход предмета			
Студент би требало да може да покаже знања о карактеристикама производног процеса и уређаја како би могао самостално да води поједина одељења пиваре као и пиваре у целини и да може самостално да пројектује уређаје и поставља технолошки процес. Такође, студент би требало да буде упознат са најновијим трендовима у овој области.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Специјална пива, карактеристике и намене. Специјалне врсте слада које се користе у производњи пива горњег врења. Пивски квасац горњег врења. Фазе и специфичности производња пива горњег врења: пшеничних пива, светлих, ћилибарних и тамних пива горњег врења, горких, портер, стаут, ламбик, бок пива итд.. Производња пива са смањеним садржајем етанола: нискоалкохолна и безалкохолна пива. Производња пива са смањеном енергетском вредношћу: лака и дијет пива. Производња ледених пива. Производи на бази пива и воћних безалкохолних напитака.			
<i>Практична настава</i>			
Лабораторијске вежбе из области производње специјалних пива и оцена квалитета готовог производа-специјалног пива (хемијска и сензорна анализа специјалних пива).			
Литература			
1. МЕБАК-Методe анализа (превод са немачког), Књиге 2, Југословенско удружење пивара, Београд, 2002.			
2. W. Kunze: Technologie Brauer und Mälzer, 8. völlig neu bearbeitete Auflage, VLB, Berlin, 1998.			
3. European Brewery Convention, Analytica EBC, Verlag Hans Carl Getränke Fachverlag, Nürnberg, Germany, 1998.			
4. C. Bamforth: Brewing: New Technologies, CRC Press and Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, 2006.			
5. C. Bamforth: Scientific Principles of Malting and Brewing, American Society of Brewing Chemists, St. Paul, MN, USA, 2006.			
6. E. Warner: German wheat beer, Brewers Publications, Boulder, CO, USA, 1992.			
7. T. Foster: Porter, Brewers Publications, Boulder, CO, USA, 1992.			
8. T. Foster: Pale ale, Brewers Publications, Boulder, CO, USA, 1999.			
9. M. Lewis: Pale ale, Brewers Publications, Boulder, CO, USA, 1995.			
10. D. Richman: Bock, Brewers Publications, Boulder, CO, USA, 1995.			
Број часова активне наставе			Остали часови:
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	
4	-	3	-
Методe извођења наставе			
Предавања, лабораторијске и погонске вежбе.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Похађање наставе и ангажовање на предавањима, вежбама и консултацијама	5	Усмени испит	40
Похађање и ангажовање на вежбама	15		
Колоквијум	40		