

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:		Биотехнологија, Прехрамбена биотехнологија	
Врста и ниво студија:		Основне академске студије	
Назив предмета:		Алтернативне сировине у производњи пива	
Наставник:		Јелена Д. Пејин	
Статус предмета:		изборни	
Број ЕСПБ:		5	
Услов:		нема	
Циљ предмета			
СТИЦАЊА ОСНОВНИХ НАУЧНИХ И АКАДЕМСКИХ СПОСОБНОСТИ И ВЕШТИНА ИЗ ОБЛАСТИ САСТАВА И ПРИМЕНЕ ОСНОВНИХ КЛАСИЧНИХ СИРОВИНА У ПРОИЗВОДЊИ ПИВА, КАО И АЛТЕРНАТИВНИХ СИРОВИНА КОЈЕ МОГУ ЗАМЕНИТИ КЛАСИЧНЕ СИРОВИНЕ. СТУДЕНТИ ТРЕБА ДА СЕ ОСПОСОБЕ ЗА КОНТРОЛУ КВАЛИТЕТА ОВИХ СИРОВИНА КАО И ЊИХОВУ ПРИПРЕМУ И ПРИМЕНУ У ПРОИЗВОДЊИ ПИВА.			
Исход предмета			
СТУДЕНТ БИ ТРЕБАЛО ДА МОЖЕ ДА ПОКАЖЕ ЗНАЊА О КАРАКТЕРИСТИКАМА СИРОВИНА ЗА ПРОИЗВОДЊУ ПИВА И ЊИХОВ УТИЦАЈ НА КВАЛИТЕТ ПИВА. ТАКОЂЕ, СТУДЕНТ БИ ТРЕБАЛО ДА БУДЕ УПОЗНАТ СА НАЈНОВИЈИМ ТРЕНДОВИМА У ОВОЈ ОБЛАСТИ.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
ПРИНЦИПИ ПРОИЗВОДЊЕ СЛАДОВИНЕ. АЛТЕРНАТИВНЕ НЕСЛАДОВАНЕ И СЛАДОВАНЕ СИРОВИНЕ КОЈЕ СЕ КОРИСТЕ КАО ИЗВОР СКРОБА: КУКУРУЗ, ЈЕЧАМ, ПШЕНИЦА, ПИРИНАЧ, СИРАК, ТРИТИКАЛЕ, ОВАС, РАЖ, ХЕЉДА, ПРОСО И МАНИОКА. ТЕРМИЧКИ ОБРАЂЕНИ ПРОИЗВОДИ НА БАЗИ ЖИТАРИЦА (ПАХУЉИЦЕ, ЉУСПИЦЕ, ТОРИФИКОВАНЕ И МИКРОНИЗОВАНЕ ЖИТАРИЦЕ). ФРАКЦИОНИСАЊЕ ЗРНА И ТРЕТМАН ВИСОКИМ ХИДРОСТАТСКИМ ПРИТИСКОМ. СИРОВИНЕ КОЈЕ СЕ КОРИСТЕ КАО ИЗВОР ШЕЋЕРА: ШЕЋЕРИ, ХИДРОЛИЗАТИ СКРОБА И ШЕЋЕРНЕ БОЈЕ. УТИЦАЈ АЛТЕРНАТИВНИХ СИРОВИНА НА ТОК ПРОИЗВОДЊЕ И КВАЛИТЕТ ПИВА. КОМЕРЦИЈАЛНИ ЕНЗИМИ КОЈИ СЕ МОГУ КОРИСТИТИ У ПРОИЗВОДЊИ ПИВА УЗ ДОДАТАК АЛТЕРНАТИВНИХ СИРОВИНА. КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА АЛТЕРНАТИВНИХ СИРОВИНА У ПРОИЗВОДЊИ ПИВА.			
<i>Практична настава</i>			
ЛАБОРАТОРИЈСКЕ ВЕЖБЕ ИЗ ОБЛАСТИ НЕСЛАДОВАНИХ ЖИТАРИЦА И СИРУПА. ОЦЕНА КВАЛИТЕТА ОВИХ СИРОВИНА.			
Литература			
1. А. Schuster, F. Weinfurtner, L. Narziss: Технологија производње сладовине (превод са немачког), Југословенско удружење пивара, Београд, 1988.			
2. W. Kunze: Технологија сладарства и пиварства (превод са немачког), Југословенско удружење пивара, Београд, 1998.			
3. C. Bamforth: Brewing: New Technologies, CRC Press and Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, 2006.			
4. J.R.A. Pollock: Brewing Science, Volume 1, Academic Press, London, 1979.			
5. В. Крајован, С. Гаћеша, О. Ивков-Грујић: Приручник за лабораторијске вежбе из технологије слада и пива, Технолошки факултет, Нови Сад, 1972.			
6. Аналитика ЕБЦ III и микробиолошка аналитика ЕБЦ (превод са енглеског), Европска пиварска конвенција, Пословна заједница индустрије пива и слада, Београд, 1985.			
7. МЕБАК-Метод анализе (превод са немачког), Књига 1-2, Југословенско удружење пивара, Београд, 2002.			
Број часова активне наставе			
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	-	2	-
Остали часови: -			
Метод извођења наставе			
Предавања и лабораторијске 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
Одбрађене и урађене лабораторијске вежбе	10		
Колоквијум I	45		