

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:		Биотехнологија, Прехрамбена биотехнологија		
Врста и ниво студија:		Основне академске студије		
Назив предмета:		Технологија слада		
Наставник:		Јелена Д. Пејин		
Статус предмета:		обавезан		
Број ЕСПБ:		6		
Услов:		нема		
Циљ предмета				
СТИЦАЊА основних научних и академских способности и вештина из области теорије и производње слада, уређајима који се користе у овој производњи и поступцима рада који се примењују како би могли самостално да воде поједина одељења сладаре као и фабрике у целини односно да унапређују теорију и праксу производње слада.				
Исход предмета				
Студент би требало да може да покаже знања о карактеристикама производног процеса и уређаја како би могао самостално да води поједина одељења сладаре као и фабрике 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>				
Сировине за технологију слада-јечам и вода. Оцена квалитета јечма и воде који се примењују у производњи слада. Фазе технолошког поступка. Пријем и чишћење јечма. Складиштење јечма. Мочење јечма-поступци и уређаји. Клијање јечма. Биохемијске промене у току клијања. Поступци клијања. Типови клијалишта. Сушење зеленог слада-принципи, фазе, поступци и уређаји. Дорада и ускладиштење слада. Оцена квалитета слада. Стандардни и специјални типови слада.				
<i>Практична настава</i>				
Лабораторијске, рачунске и погонске вежбе из области пивског јечма, пивског слада и технолошких фаза у производњи слада.				
Литература				
1. А. Schuster, F. Weinfurter, L. Narziss: Технологија производње слада (превод са немачког), Југословенско удружење пивара, Београд, 1990.				
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. В. Крајован, С. Гаћеша, О. Ивков-Грујић: Приручник за лабораторијске вежбе из технологије слада и пива, Технолошки факултет, Нови Сад, 1972.				
5. Аналитика ЕБЦ III и микробиолошка аналитика ЕБЦ (превод са енглеског), Европска пиварска конвенција, Пословна заједница индустрије пива и слада, Београд, 1985.				
6. МЕБАК-Метод анализе (превод са немачког), Књига 1, Југословенско удружење пивара, Београд, 2002.				
Број часова активне наставе				Остали часови:
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:	
3	-	3	-	-
Метод извођења наставе				
Предавања, лабораторијске, рачунске 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	30
Одбрањене и урађене лабораторијске вежбе		25		
Колоквијум I		20		
Колоквијум II		20		