

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм/студијски програми:	Биотехнологија		
Врста и ниво студија:	Дипломске академске студије		
Назив предмета:	Технологија специјалних пива		
Наставник (Име, средње слово, презиме):	Олгица С. Грујић		
Статус предмета:	Изборни за модул Прехрамбена биотехнологија		
Број ЕСПБ:	7		
Услов:	Нема		
Циљ предмета			
<p>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.</p>			
Исход предмета			
<p>Студент би требало да може да покаже знања о карактеристикама производног процеса и уређаја како би могао самостално да води поједина оделења 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.</p>			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
<p>Специјална пива, карактеристике и намене. Пива са смањеним садржајем алкохола (нискоалкохолна) и безалкохолна пива. Пива са смањеном енергетском вредношћу (лака, дијет пива). Производи на бази пива и воћних безалкохолних (радлер и сл.) и алкохолних напитака.</p>			
<i>Практична настава:</i>			
<p>Лабораторијске вежбе из области производње специјалних пива и оцена квалитета готовог производа-специјалног пива (хемијска и сензорна анализа специјалних пива).</p>			
Литература			
<ol style="list-style-type: none"> 1. П. Малцев: Технологија слада и пива (превод са руског), Пословно удружење индустрије пива, Београд, 1967. 2. W. Kunze: Технологија сладарства и пиварства (превод са немачког), Југословенско удружење пивара, Београд, 1998. 3. В. Крајован, С. Гаћеша, О. Ивков-Грујић: Приручник за лабораторијске вежбе из технологије слада и пива, Технолошки факултет, Нови Сад, 1972. 4. Аналитика ЕБЦ III и микробиолошка аналитика ЕБЦ (превод са енглеског), Европска пиварска конвенција, Пословна заједница индустрије пива и слада, Београд, 1985. 5. М. Мушкатиновић, Ј. Симић: Пиварска аналитика, Југословенско удружење пивара, Београд, 1999. 6. МЕБАК-Методe анализа (превод са немачког), Књиге 2, Југословенско удружење пивара, Београд, 2002. 			
Број часова активне наставе			
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	-	3	-
Остали часови: -			
Методe извођења наставе			
<p>Интерактивна предавања уз коришћење видео презентације, консултације, лабораторијске вежбе - самосталне или у мањим групама.</p>			
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
Похађање и ангажовање на вежбама	5		
Колоквијум	30		
Семинарски рад	30		