

**Табела 5.2** Спецификација предмета на на студијском програму Енологија, специјалистичких академских студија

<b>Назив предмета:</b>	<b>Одабрана поглавља технологије јаких алкохолних пића</b>		
<b>Наставници:</b>	<b>Радојка Н. Размовски</b>		
Статус предмета:	изборни		
Број ЕСПБ:	10		
Услов:	нема		
<b>Циљ предмета</b>	Оспособљавање и стицање знања неопходних за успешно и квалитетно вођење научно -истраживачких задатака из области производње јаких алкохолних пића од различитих пољопривредних сировина, а пре свега грозђа и воћа, као традиционалних сировина за ову производњу у нашим крајевима. Стицање научних и академских способности и повезивање знања из индустријске микробиологије, ензимологије и технолошких операција.		
<b>Исход предмета</b>	Познавање и детаљно разумевање процеса производње различитих типова јаких алкохолних пића. Оспособљеност за самостално вођење и креирање вођење научно-истраживачких задатака из област производње јаких алкохолних пића од различитих сировина, применом савремених средстава за обраду сировина и дестилата. Способност самосталног решавања практичних проблема и контроле процеса производње, чувања мирисних материја, формирање букеа, производња вињака. Познавање сензорних карактеристика различитих група производа из групе јаких алкохолних пића и познавање услова за њихово старење и типизирање.		
<b>Садржај предмета</b>	Третман комине, алкохолна ферментација, типови дестилационих уређаја, специфичности дестилације у производњи јаких алкохолних пића. Хемијски састав дестилата. Помоћни материјали за формирање, обраду, типизирање и негу јаких алкохолних пића. Мане и недостаци. Ракије од грозђа и воћа, шумских плодова, специјалне ракије. Основе сензорне оцене јаких алкохолних пића.		
<b>Препоручена литература</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rose A. H., Alcoholic Beverages, Academic Press, London, 1977.</li> <li>2. Пауновић Р., Даничић М. Винарство и технологија јаких алкохолних пића, Задружна књига, Београд 1967.</li> <li>4. Ulmann Encyclopedia of industrial chemistry, vol 33</li> </ol>		
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Предавања: 4</b>	<b>Студијски истраживачки рад: 2</b>	
<b>Методе извођења наставе</b>	Интерактивна предавања и консултације у групи или самостално зависно од броја студената; рад на рачунару, коришћење интернета, израда и презентација семинарског рада.		
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>поена</b>
Активности у току предавања	20	Испит	50
Семинарски рад	30		