

Студијски програм: Прехрамбена и хемијска технологија			
Назив предмета: Технологија вина и пива			
Наставник: Радишић др Мирјана			
Статус предмета: Изборни			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: у складу са Законом о високом образовању и Статутом школе.			
Циљ предмета Увођење студената у савремене поступке у енологији као и у методе производње вина у свету и код нас. Упознавање сировина и технологије слада и пива.			
Исход предмета Студент ће знати технолошки поступак производње вина и пива и умеће да стечена знања примени у пракси.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Историја производње вина, грозђе основна сировина у енологији. Производња белих вина. Производња црних вина. Производња ружичастих вина. Производња специјалних вина (десертна, ароматизована, пенушава). Производња жестоких алкохолних пића (виски, текила, коњак, узо, саке). Ботаничке и технолошке карактеристике јечма. Технологија слада. Сировине за производњу пива. Ботаничке и технолошке карактеристике хмеља. Технологија пива. Производња сладовине. Главно и накнадно врење сладовине. Амбалажа и пуњење пива, пастеризација. <i>Практична настава</i> Оцена квалитета грозђа. Одређивање сензорних особина вина. Дегустација вина. Оцена квалитета јечма. Оцена квалитета воде. Оцена квалитета хмеља. Оцена квалитета слада. Оцена квалитета пивског квасца. Оцена квалитета пива. Дегустација пива. Амбалажа за вино. Амбалажа за пиво. Оцена квалитета десертних и специјалних вина. Оцена квалитета жестоких алкохолних пића.			
Литература 1. Малцев. Технологија слада и пива, Удружење индустрије пива и слада, Београд, 1976. 2. др И. Чукаловић, Технологија слада, Пољопривредни факултет, Земун, 2005. 3. Др Радовановић. Технологија вина, Универзитет у Београду, 1978.			
Број часова активне наставе: 75		Теоријска настава: 3	Практична настава: 2
Методe извођења наставе Вербалне: усмено излагање, разговор. Визуелне: демонстрација, презентације, цртање и илустровање. Практичне: лабораторијске, експерименталне, рачунарске, рачунске, конструктивне			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
уредно похађање предавања и вежби	0 – 10	испит	0 – 30
самостални рад студента	0 – 30		
предиспитне провере знања	0 – 30		