|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Студијски програм:OAС Туризам** | | | | |
| **Назив предмета:** Технологија пића | | | | |
| **Наставник/наставници:**[Владимир Пушкаш](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Vladimir%20Puškaš.docx) | | | | |
| **Статус предмета:** обавезан **(**модули Х, Г, НиД) | | | | |
| **Број ЕСПБ:**6 | | | | |
| **Услов:** нема | | | | |
| **Циљ предмета**  Циљ предмета је да се студенти упознају са технологијом производње пића која се користе и налазе у понуди угоститељских објекта. | | | | |
| **Исход предмета**  По завршетку овог курса студент ће бити у стању да идентификује и категорише различите врсте пића, оцени њихов квалитет и међусобно их упореди. | | | | |
| **Садржај предмета**  *Теоријска настава*  Теориска настава обухвата савладавање градива које се односи на следеће: технологија производње вина, пива, ликера, јаких пића, безалкохолна пића, освежавајућа безалкохолна пића. Употреба и квалитет сировина у производњи пића. Примена и тумачење правилника о производњи пића. Основна начека и примена сензорске оцене пића.  *Практична настава*  Пријем, складиштење и прерада појединих пића. Дегустација и препознавање различитих врста пића. Оценити квалитет различитих врста пића. | | | | |
| **Литература:**  *Обавезна:*   1. Ђуришић, Б. (2013): Технологија хране и пића, ВХШ, Београд.   *Допунска:*   1. Шкрињар, М.,Тешановић, Д.(2007): Храна у угоститељству и њено чување, уџбеник, ПМФ, Нови Сад. 2. Никчевић, Н., Тешевић, В. (2009): Јака алкохолна пића. Пољокљига, Београд. 3. Кукућ, В. (1977): Технологија пића. Виша школа за образовање угоститељских радника, Београд. | | | | |
| **Број часова активне наставе: 5** | **Теоријска настава: 3** | | **Практична настава: 2** | |
| **Методе извођења наставе**  Метода усменог излагања, метода разговора, илустративно-демонстративна метода, практична настава (сензорска оцена пића). | | | | |
| **Оцена знања (максимални број поена 100)** | | | | |
| **Предиспитне обавезе** | 55 поена | **Завршни испит** | | 45 поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | |  |
| активности у току вежби / практична настава | 5 | усмени испит | | 45 |
| колоквијум-и | 40 |  | |  |
| семинар-и | 5 |  | |  |