|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Студијски програм: OAС Туризам** | | | | |
| **Назив предмета:** Слагање хране и пића | | | | |
| **Наставник/наставници:** [Маја Бањац](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Maja%20Banjac.docx), [Владимир Пушкаш](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Vladimir%20Puškaš.docx) | | | | |
| **Статус предмета:** изборни на модулима Г, НиД и Х | | | | |
| **Број ЕСПБ: 5** | | | | |
| **Услов:** нема | | | | |
| **Циљ предмета**  Стицање основних знања о процесима упаривања хране и пића помоћу теоријских и практичних начела.  Едуковање студената о важности познавања упаривања хране и пића и њихова примена у пословању угоститељског објекта. | | | | |
| **Исход предмета**  По завршетку овог курса студент ће бити у стању да идентификује компоненте хране и пића које су значајне у хармонизацији. Демонстрира знање о сензорним променанама приликом упаривања хране и пића. Примењује стечено знање у циљу постизања бољег квалитета услуге и дожиљаја госта у угоститељском објекту. Успешно комуницира са стручњацима из исте или сродне области. | | | | |
| **Садржај предмета**  *Теоријска настава*   * Начела усклађивања хране и пића. * Сензорска анализа у хармонизацији хране и пића. * Основе укуса. Гастрономски идентитет, утицај културе и средине на преовладајуће елменте, текстуру и укусе хране и пића. * Утицај укуса и састава пића на укус хране. Утицај укуса и састава хране на укус пића. * Карактеристичне текстуре хране и пића. * Утицај зачина. Интезитет мириса и постојност у усној дупљи. * Упаривање хране и пића са различитим врстама јела. Планирање менија и његова усклађеност са пићем. * Икуство госта, производ, услуга и иновативност у понуди.   *Практична настава*  Практичне вежбе су уско везане за наставне јединице које се реализују на теоријској настави. Акценат је на практичној примени сензорске анализе у хармонизацији хране и пића. На настави ће прво сагледати појединачне каратеристике одређене хране и пића, након тога ће се приступити њиховој хармонизацији. Прво ће се хармонизовати храна и вино, након тога ће се приступити упаривању: хране и жестоких алкохолних пића, хране и пива, хране и барских мешавина, хране и чајева. | | | | |
| **Литература**  **Основна литература:**   * Harinngton R. Food and Wine Pairing. Hoboken, N.J. : Wiley 2008. * Гагић Сњежана: Слагање хране и пића, Графопласт, 2019. * Јованка Попов Раљић:Сензорна анализа хране и пића, ПМФ, УНС 2013.   **Помоћна литература:**   * Daniel B., Bjergso J., Food and Beer. Publishers Weekly 2016. * Wine Classification Systems and Methods of Pairing Wines and Foods 2016. * Lavin T., FOOD and DRINK. Conde Nast Publications, Inc. 2016. | | | | |
| **Број часова активне наставе:** 4 | **Теоријска настава:** 2 | | **Практична настава:** 2 | |
| **Методе извођења наставе**  Монолошка метода, дијалошка метода, илустративно-демонстративна, практичне вежбе на тему хармонизације хране и пића које се базирају на сензорским начелима. | | | | |
| **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 |  | |  |
| Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд...... | | | | |