|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Студијски програм: OAС Туризам** | | | | |
| **Назив предмета:** Алтернативни методи исхране и припрема хране | | | | |
| **Наставник/наставници:** [Весна Вујасиновић](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Vesna%20Vujasinović.docx) | | | | |
| **Статус предмета:** изборни на модулима Г, Х, НиД | | | | |
| **Број ЕСПБ: 5** | | | | |
| **Услов:** нема | | | | |
| **Циљ предмета**  Циљ предмета је обезбедити студентима широко и уравнотежено знање о алтернативним методама исхране и упознати их са карактеристикама различитих намирницама које се примењују као заменске (нпр. намирнице без глутена, без лактозе, замена за јаја и сл.), као и стицање знања о карактеристикама и примени различитих емулгатора и хидроколоида у припреми хране. | | | | |
| **Исход предмета**  Након успешно реализованих предметних обавеза студент је у стању да самостално креира дневни план исхране уз адекватну примену алтернативних намирница у складу са посебним потребама (безглутенска исхрана, исхрана без лактозе, веганска исхрана и сл.) уз анализу енергетске и нутритивне вредности, као и да практично примени различите емулгаторе и хидроколоиде у припреми хране. | | | | |
| **Садржај предмета**  *Теоријска настава*   * *Веганство – основне карактеристике и намирнице које се примењују* * *Основни принципи безглутенске исхране и карактеристичне намирнице* * *Основни принципи исхране без лактозе и карактеристике намирница које се примењују* * *Биљни протеини као алтернатива протеинима анималног порекла* * *Хладно цеђена уља као алтернатива мастима животињског порекла* * *Примена заслађивача у исхрани* * *Емулзије и примена емулгатора у припреми хране* * *Пене и њихова примена у гастрономији* * *Примена хидроколоида у припреми хране*   *Практична настава*   * *Планирање и нутритивна анализа оброка уз примену алтернативних намирница у складу са посебним потребама (безглутенски оброк, оброк без лактозе, вегански оброк)* * *Практична примена различитих емулгатора и хидроколоида у припреми јела* | | | | |
| **Литература**  *основна:*   1. Wiseman, G. (2002). Nutrition and Health, Taylor & Francis, London and New York. 2. Јокић, Н. (1996): *Дијетална исхрана и лечење*, Новинско-издавачка установа „Војска“, Београд. 3. Quellen Field, S. (2012): *Culinary reactions*, Chicago Review Press, Chicago, USA.   *допунска:*   1. Димић, Е. (2005): *Хладно цеђена уља*, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, Нови Сад. 2. Larson Duyff, Roberta (2002): *Complete Food and Nutrition Guide*, John Wiley & Sons Ltd, New Jersey. 3. Попов-Раљић, Ј. (2016): *Исхрана*, Универзитет у Новом Саду, ПМФ-Департман за географију,туризам и хотелијерство. | | | | |
| **Број часова активне наставе**  4 | **Теоријска настава:**  2 | | **Практична настава:**  2+0+0 | |
| **Методе извођења наставе**  Монолошка метода, дијалошка метода, илустративно-демонстративна уз практичну демонстрацију обрађених тема. | | | | |
| **Оцена знања (максимални број поена 100)** | | | | |
| **Предиспитне обавезе** | поена | **Завршни испит** | | поена |
| активност у току предавања | **0-5** | писмени испит | |  |
| активности у току вежби / практична настава | **0-5** | усмени испит | | **30-45** |
| колоквијум-и | **20-40** | *..........* | |  |
| семинар-и | **0-5** |  | |  |