|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Студијски програм:OAС Туризам** | | | | |
| **Назив предмета:** Технологија хране | | | | |
| **Наставник/наставници:** [Драган Тешановић](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Dragan%20Tesanovic.docx) | | | | |
| **Статус предмета:** обавезан *(модула Г, НиД)* | | | | |
| **Број ЕСПБ:**7 | | | | |
| **Услов:**нема | | | | |
| **Циљ предмета**  Да студенти кроз предавања, вежбе и практичну наставу савладају знања о технолошким аспектима хране која се користи у гастрономији. | | | | |
| **Исход предмета**  По завршетку овог курса студент ће бити упознат са поделом животних намирница, технологијом њихове прераде и кавлитета, њиховим успешним кориштење у припреми јела.  Биће у стању да организује складиштење и планира прераду и чување намирница у гастрономији. | | | | |
| **Садржај предмета**  *Теоријска настава*  Упознавање са местом и значајем животних намирница и њихове технологије у гастрономији. Подела животних намирница. Квалитет хране и пића. Намирнице биљног, животињског и минералног порекла. Месо, млеко, масти и уља, јаја и други анимални производи и прерађевине. Житарице, млински производи, поврће, воће, зачини и остали производи биљног порекла. Минералне воде, вода за пиће, кухињска со, и друге намирнице минералног порекла. Зачини, адитиви, емулгатори, прехрамбене боје и конзерванс у храни.  *Практична настава*  Упознавање појединих намирница, нихове сорте расе и особине. Увежбавање процеса операција и техника при пријему, складиштењу и преради намирница животињског, биљног и минералног порекла. Пријем, разврставање, хлађење сокова и вода*.*Практично упознавање са намирницама путем дегустације одређених група производа. Упознавање са правилницима квалитета животних намирница. | | | | |
| **Литература:**  *Основна:*   1. Шкрињар, М.,Тешановић, Д.(2007): Храна у угоститељству и њеночување, уџбеник, ПМФ, НовиСад.   *Допунска:*   1. Влаховић, М.(1999): Храна, уџбеник, ВПШ, Нови Сад. 2. Ђуришић, Б. (2013): Технологија хране и пића, ВХШ, Београд. | | | | |
| **Број часова активне наставе: 5** | **Теоријска настава: 3** | | **Практична настава:**2 | |
| **Методе извођења наставе**  Метода усменог излагања, метода разговора, илустративно-демонстративна метода, теренска наставас - посета фабрикама за производњу хране, дегустација намирница. | | | | |
| **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 |  | |  |