

<b>Студијски програм : Хотелијерство и Ресторатерство</b>			
<b>Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈА ХРАНЕ И ПИЋА</b>			
<b>Наставник:</b> др Весна Вујасиновић			
<b>Статус предмета:</b> обавезан			
<b>Број ЕСПБ: 4</b>			
<b>Услов:</b> нема			
<b>Циљ предмета</b> Циљ Технологије робе и пића са исхраном је да кроз теоријску и практичну наставу оспособи студенте да схвате суштину квалитета робе, стандарде и остале прописе о квалитету робе, као и принципе савремене исхране и стекну неопходна знања о квалитету прехранбених производа, животних намирница, алкохолних и безалкохолних пића.			
<b>Исход предмета</b> Стиче се увид у асортимент прехранбених производа биљног и животињског порекла, алкохолних и безалкохолних пића. Студент стиче знања о сировинама, производњи критеријумима квалитета, чувања и складиштења роба које се перманентно употребљавају у хотелијерству. Истовремено се упознају са принципима и планирањем правилне исхране засноване на међународним препорукама Светске здравствене организације и Организације за храну и пољопривреду FAO и оспособљавају се за примену ових знања у пракси.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> <i>Практична настава</i> Познавање робе и технологија. Хранљива вредност намирница. Намирнице и њихови састојци. Савремена знања о рационалној исхрани. Принципи планирања правилне исхране. Нутритивни стандарди и препоруке. Међународне организације за исхрану. Режији исхране здравих, гојазних и аноректичних популација. Здравствени ризици из намирница - отровни контаминенти. Конзервисање животних намирница. Термичка обрада животних намирница. Животне намирнице биљног порекла (житарице, поврће, воће). Животне намирнице анималног порекла (месо, млеко, јаја). Алкохолна и безалкохолна пића (вино, пиво, јака алкохолна пића и безалкохолна пића). <i>Практична настава</i> Међународни и државни системи контроле квалитета. Биолошка вредност протеина и њихова искористљивост. Оптимални захтеви организма за есенцијалним аминокиселинама и есенцијалним масним киселинама и њихове дневне потребе. Угљени хидрати и дневне потребе. Микробиолошки стандарди о контаминираниости животних намирница и тровача хране. Санитарна контрола. Присуство прехранбених адитива и дозвољене границе. Месне прерађевине, класификација и асортиман. Месне прерађевине од живинског меса, меса дивљачи, риба, ракова и шкољки, класификација и асортиман. Значај и врсте масти. Хидрогеноване масти. Хидролиза и оксидација масти. Амбалажирање и складиштење			
<b>Литература</b> Ђуришић Б.. <i>Технологија хране и пића, VХIII Београд 2013.</i> Ђуришић Б.. <i>Исхрана и технологија животних намирница VХIII Београд 2005.</i>			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава:2</b>		<b>Практична настава:1</b>
<b>Методe извођења наставе</b> Предавања, дискусије, вежбе и консултације.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	<b>15</b>	30	100
практична настава	<b>15</b>		
колоквијум-и	<b>30</b>		
семинар-и	<b>10</b>		