

Студијски програм : Хотелијерство			
Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈА ХРАНЕ И ПИЋА			
Наставник: др Ана Калушевић			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 4			
Услов: нема			
Циљ предмета			
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.			
Исход предмета			
Стиче се увид у сортимент 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.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска 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 анорексичних 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 контаминираности 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			
Литература			
Ђуришић Б.. <i>Технологија хране и пића, VХIII Београд 2013.</i>			
Ђуришић Б.. <i>Исхрана и технологија животних намирница VХIII Београд 2005.</i>			
Број часова активне наставе	Теоријска настава:2	Практична настава:1	
Методe извођења наставе			
Предавања, дискусије, вежбе и консултације.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	15	30	100
практична настава	15		
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		

Извод из акредитације студијског програма за 2023. годину