

<b>Студијски програм: Хотелијерство</b>			
<b>Назив предмета: Технологија хране и пића</b>			
<b>Наставник/наставници: др Калушевић Ана</b>			
<b>Статус предмета: обавезан</b>			
<b>Број ЕСПБ: 4</b>			
<b>Услов: нема</b>			
<b>Циљ предмета</b>			
<p>Општи циљ предмета Технологија хране и пића је упознавање студената са основним принципима конзервисања и технолошке прераде животињних намирница, као и свим факторима који могу утицати на њихову производњу, паковање и употребу.</p> <p>Главни циљ предмета је упознавање студената о карактеристикама, саставу и подели намирница биљног и животињског порекла, као и безалкохолних и алкохолних пића. Уз то, циљ је да студенти разумеју и савладају основне принципе конзервисања намирница и производње хране и пића, као и нутритивних и сензорних промена које се током тих поступака дешавају у прехранбеним производима и полупроизводима.</p> <p>Један од посебних циљева предмета је оспособљавање студената за израчунавање енергетске вредности појединачних прехранбених производа (хране и пића).</p>			
<b>Исход предмета</b>			
<p>Студенти ће моћи успешно да примене стечена знања о храни и пићу. Студенти ће умети да конкретно разликују правилницима прописане бројне категорије биљних и животињских производа, као и (без)алкохолних пића, што ће им олакшати послове набавке, избора добављача и произвођача, као и планирање понуде у њиховим угоститељским објектима. Темељно познавање декларације и нутритивне табеле, као и органолептичких карактеристика хране и пића омогућиће им адекватну контролу намирница при пријему и током чувања и складиштења робе, али и током и након припреме и послуживања хране и пића.</p>			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
<p>Увод у основе прехранбене технологије, макронутријенти и микронутријенти. Абиотичке методе конзервисања намирница. Анабиотичке методе конзервисања намирница. Сензорна својства хране и пића. Декларисање хране и пића. Технологија житарица и производа од житарица. Технологија уља. Технологија воћа и производа од воћа. Технологија поврћа и производа од поврћа. Технологија печурака, лековитог и зачинског биља. Технологија меса и производа од меса. Технологија млека и млечних производа. Технологија безалкохолних пића и напитака. Технологија пива и технологија вина. Технологија јаких алкохолних пића.</p>			
<i>Практична настава</i>			
<p>Основе израчунавања енергетске вредности. Креирање нутритивне таблице. Израчунавање енергетске вредности појединачних биљних и анималних намирница. Израчунавање енергетске вредности сложених оброка. Израчунавање енергетске вредности безалкохолних и алкохолних пића. Правилно тумачење свих података на декларацији упакованих и неупакованих намирница. Органолептичка својства хране. Органолептичка својства пића.</p>			
<b>Литература</b>			
<b>Обавезна литература:</b>			
Ђуришић, Б. (2013). <i>Технологија хране и пића</i> . Београд: Висока хотелијерска школа.			
<b>Допунска литература:</b>			
Тепић Хорецки, А. (2019). <i>Технологија производа од воћа и поврћа</i> . Нови Сад: Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет.			
Вукосављевић, П, Вељовић, М. (2018). <i>Технологија освежавајућих безалкохолних пића</i> . Београд: Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет.			
Блесић, М. (2016). <i>Технологија вина</i> . Сарајево: Универзитет у Сарајеву, Прехрамбено-технолошки факултет.			
Томић, Н. (2021). <i>Сензорна анализа хране</i> . Београд: Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет			
Ђуришић, Б. (2008). <i>Исхрана</i> . Београд: Висока хотелијерска школа.			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 2</b>	<b>Практична настава: 1</b>	
<b>Типови извођења наставе:</b> предавања, вежбе, консултације.			
<b>Методе извођења наставе:</b> рачунске вежбе, показне вежбе, дискусије, монолошка, дијалошка, метода писаних радова, метода демонстрације.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	<b>20</b>	писмени испит	
практична настава	<b>10</b>	усмени испит	<b>30</b>
колоквијум-и	<b>30</b>		
семинар-и	<b>10</b>		