

Студијски програм: Ресторатерство			
Назив предмета: Технологија хране и пића			
Наставник/наставници: др Калушевић Ана			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 4			
Услов: нема			
Циљ предмета			
<p>Општи циљ предмета Технологија хране и пића је упознавање студената са основним принципима конзервисања и технолошке прераде животних 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>			
Исход предмета			
<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>			
Садржај предмета			
<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>			
Литература			
Обавезна литература:			
Ђуришић, Б. (2013). <i>Технологија хране и пића</i> . Београд: Висока хотелијерска школа.			
Допунска литература:			
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, Прехранбено-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.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2	Практична настава: 1	
Типови извођења наставе: предавања, вежбе, консултације.			
Методе извођења наставе: рачунске вежбе, показне вежбе, дискусије, монолошка, дијалогска, метода писаних радова, метода демонстрације.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	20	писмени испит	
практична настава	10	усмени испит	30
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		