

Студијски програм/студијски програми : Дипломирани туризмолог				
Врста и ниво студија: Основне академске студије				
Назив предмета: Технологија животних намирница (Т207)				
Наставник (Име, средње слово, презиме): др Драган В. Тешановић и др Јованка Попов Раљић				
Статус предмета: Обавезан предмет за модуле Хотелијерство и Гастрономија				
Број ЕСПБ: 7				
Услов: Нема				
Циљ предмета				
Да студенти кроз предавања, вежбе и практичну наставу савладају знања о животним намирницама и пићима значајним за хотелијерство и гастрономију.				
Исход предмета				
Познавање животним намирницама и пића, технологије њихове прераде и квалитета и њихово успешно кориштење у јелима и услуживању пића у угоститељству. Знати успешно складиштити, прерађивати и чувати намирнице и пића у хотелијерству.				
Садржај предмета				
<i>Теоријска настава</i>				
Упознавање са местом и значајем животних намирница и пића те њихове технологије у хотелијерству и 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, прехранбене боје и конзерванс у храни. Воћни сокови. Освежавајућа безалкохолна пића. Жестока алкохолна пића. Вино. Пиво.				
<i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i>				
Упознавање појединих намирница, њихове сорте расе и особине. Упознавање различитих врста алкохолних и безалкохолних пића. Увежбавање процеса операција и техника при пријему, складиштењу и преради намирница животињског, биљног и минералног порекла. Пријем, разврставање, хлађење и служење алкохолних пића, сокова и вода				
Литература				
1. Шкрињар, М., Тешановић, Д. (2007): <i>Храна у угоститељству и њено чување</i> , уџбеник, ПМФ, Нови Сад				
2. Влаховић, М. (1999), <i>Храна</i> , уџбеник, ВПШ, Нови Сад				
Број часова активне наставе				5 (75)
Предавања: 3	Вежбе: 2	Други облици наставе:-	Студијски истраживачки рад:-	Остали часови:-
Методе извођења наставе				
а) метод усменог излагања				
б) метод разговора				
в) илустративно-демонстративне методе (претраживање интернета и библиотеке документације. Посета фабрикама за производњу хране.				
Оцена знања (максимални број поена 100)				
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит		поена
активност у току предавања	0-5	писмени испит		
практична настава	0-5	усмени испит		30-45
колоквијум-и	20-40			
семинар-и	0-5			