

Студијски програм/студијски програми : Дипломирани туризмолог			
Врста и ниво студија: Основне академске студије			
Назив предмета: Исхрана (Т332)			
Наставник (Име, средње слово, презиме): Др Јованка В. Попов-Раљић			
Статус предмета: Обавезан предмет на модулу Гастрономија			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Нема			
Циљ предмета Предмет треба да омогући студенту стицање знања о појмовима и основним циљевима исхране тј.недостатака хране,уз сагледавање битних разлика ,традиционалних-класичних начина исхране, ланаца брзе исхране и осталих начина исхране.			
Исход предмета На крају модула студент треба да покаже познавање из области исхране тј.познавања основних принципа исхране и задовољавање дневних енергетских потреба организма.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Историјски развој и специфичности појединих начина исхране као што су традиционални-класични начини исхране,ланци брзе исхране.Указивање на есенцијалне састојке хране и принципе правилне-рационалне исхране. Препоруке Светске Здравствене организације за уносом протеина,масти,угљених хидрата,витамина и минералних материја.Адитиви у храни.Ненутритивни састојци хране.Појам и основне карактеристике функционалне хране.Бактеријска тровања храном. <i>Практична настава</i> Реализује се кроз праксу студената у различитим угоститељским објектима у земљи и иностранству.			
Литература 1. <i>Попов-Раљић Јованка (2008): Исхрана,Универзитет у Новом Саду, ПМФ-Департман за географију,туризам и хотелијерство, скрипта.</i> 2. <i>Попов-Раљић Јованка (1999): Технологија готове хране, Универзитет у Новом Саду ,Технолошки факултет,Нови Сад.</i> 3. <i>Радовановић, Р., Попов-Раљић Ј. (2000/2001): Сензорна анализа прехранбених производа, Универзитет у Београду, Београд-Нови Сад,.</i> 4. <i>Грујић, Р., Марјановић Н., Попов-Раљић Ј. (2007): Квалитет и анализа намирница – друго допуњено и измењено издање, Универзитет у Бањој Луци, Технолошки факултет, Бања Лука.</i>			
Број часова активне наставе			4 (60)
Предавања: 2	Вежбе: 2	Други облици наставе: -	Студијски истраживачки рад: -
			Остали часови: -
Методе извођења наставе Метода усменог излагања, метода разговора, предавања уз коришћење компјутера (видео бим).			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	0-5	писмени испит	
вежбе	0-5	усмени испит	30-45
колоквијум-и	20-40		
семинар-и	0-5		