

Студијски програм:ОАС Туризам			
Назив предмета: Технологија хране			
Наставник/наставници: Драган Тешановић			
Статус предмета: обавезан (<i>модула Г, НиД</i>)			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема			
Циљ предмета Да студенти кроз предавања, вежбе и практичну наставу савладају знања о технолошким аспектима хране која се користи у гастрономији.			
Исход предмета По завршетку овог курса студент ће бити упознат са поделом животних намирница, технологијом њихове прераде и квалитета, њиховим успешним кориштење у припреми јела. Биће у стању да организује складиштење и планира прераду и чување намирница у гастрономији.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Упознавање са местом и значајем животних намирница и њихове технологије у 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. <i>Практична настава</i> Упознавање појединих намирница, њихове сорте расе и особине. Увежбавање процеса операција и техника при пријему, складиштењу и преради намирница животињског, биљног и минералног порекла. Пријем, разврставање, хлађење сокова и вода.Практично упознавање са намирницама путем дегустације одређених група производа. Упознавање са правилницима квалитета животних намирница.			
Литература: <i>Основна:</i> 1. Шкрињар, М.,Тешановић, Д.(2007): Храна у угоститељству и њено чување, уџбеник, ПМФ, НовиСад. <i>Допунска:</i> 1. Влаховић, М.(1999): Храна, уџбеник, ВПШ, Нови Сад. 2. Ђуришић, Б. (2013): Технологија хране и пића, ВХШ, Београд.			
Број часова активне наставе: 5		Теоријска настава: 3	Практична настава:2
Методe извођења наставе Метода усменог излагања, метода разговора, илустративно-демонстративна метода, теренска настава - посета фабрикама за производњу хране, дегустација намирница.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	55 поена	Завршни испит	45 поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
активности у току вежби / практична настава	5	усмени испит	45
колоквијум-и	40		
семинар-и	5		