

Студијски програм: ОАС Туризам			
Назив предмета: Алтернативни методи исхране и припрема хране			
Наставник/наставници: Весна Вујасиновић			
Статус предмета: изборни на модулима Г, Х, НиД			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета је обезбедити студентима широко и уравнотежено знање о алтернативним методама исхране и упознати их са карактеристикама различитих намирницама које се примењују као заменске (нпр. намирнице без глутена, без лактозе, замена за јаја и сл.), као и стицање знања о карактеристикама и примени различитих емулгатора и хидроколоида у припреми хране.			
Исход предмета			
Након успешно реализованих предметних обавеза студент је у стању да самостално креира дневни план исхране уз адекватну примену алтернативних намирница у складу са посебним потребама (безглутенска исхрана, исхрана без лактозе, веганска исхрана и сл.) уз анализу енергетске и нутритивне вредности, као и да практично примени различите емулгаторе и хидроколоиде у припреми хране.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
<ul style="list-style-type: none"> • Веганство – основне карактеристике и намирнице које се примењују • Основни принципи безглутенске исхране и карактеристичне намирнице • Основни принципи исхране без лактозе и карактеристике намирница које се примењују • Биљни протеини као алтернатива протеинима анималног порекла • Хладно цеђена уља као алтернатива мастима животињског порекла • Примена заслађивача у исхрани • Емулзије и примена емулгатора у припреми хране • Пене и њихова примена у гастрономији • Примена хидроколоида у припреми хране 			
<i>Практична настава</i>			
<ul style="list-style-type: none"> • Планирање и нутритивна анализа оброка уз примену алтернативних намирница у складу са посебним потребама (безглутенски оброк, оброк без лактозе, вегански оброк) • Практична примена различитих емулгатора и хидроколоида у припреми јела 			
Литература			
<i>основна:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Wiseman, G. (2002). Nutrition and Health, Taylor & Francis, London and New York. 2. Јокић, Н. (1996): <i>Дијетална исхрана и лечење</i>, Новинско-издавачка установа „Војска“, Београд. 3. Quellen Field, S. (2012): <i>Culinary reactions</i>, Chicago Review Press, Chicago, USA. 			
<i>допунска:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 4. Димић, Е. (2005): <i>Хладно цеђена уља</i>, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, Нови Сад. 5. Larson Duyff, Roberta (2002): <i>Complete Food and Nutrition Guide</i>, John Wiley & Sons Ltd, New Jersey. 6. Попов-Раљић, Ј. (2016): <i>Исхрана</i>, Универзитет у Новом Саду, ПМФ-Департман за географију, туризам и хотелијерство. 			
Број часова активне наставе	Теоријска настава:	Практична настава:	
4	2	2+0+0	
Методe извођења наставе			
Монолошка метода, дијалoшка метода, илустрaтивно-демонстрaтивна уз практичну демонстрaцију обрађених тема.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	0-5	писмени испит	
активности у току вежби / практична настава	0-5	усмени испит	30-45
колоквијум-и	20-40	
семинар-и	0-5		

