

Студијски програм: ОАС Туризам			
Назив предмета: Слагање хране и пића			
Наставник/наставници: Маја Бањац , Владимир Пушкаш			
Статус предмета: изборни на модулима Г, НиД и Х			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: нема			
Циљ предмета			
<p>Стицање основних знања о процесима упаривања хране и пића помоћу теоријских и практичних начела.</p> <p>Едуковање студената о важности познавања упаривања хране и пића и њихова примена у пословању угоститељског објекта.</p>			
Исход предмета			
<p>По завршетку овог курса студент ће бити у стању да идентификује компоненте хране и пића које су значајне у хармонизацији. Демонстрира знање о сензорним променанама приликом упаривања хране и пића. Примењује стечено знање у циљу постизања бољег квалитета услуге и доживљаја госта у угоститељском објекту. Успешно комуницира са стручњацима из исте или сродне области.</p>			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
<ul style="list-style-type: none"> – Начела усклађивања хране и пића. – Сензорска анализа у хармонизацији хране и пића. – Основе укуса. Гастрономски идентитет, утицај културе и средине на преовладајуће елементе, текстуру и укусе хране и пића. – Утицај укуса и састава пића на укус хране. Утицај укуса и састава хране на укус пића. – Карактеристичне текстуре хране и пића. – Утицај зачина. Интезитет мириса и постојност у усној дупљи. – Упаривање хране и пића са различитим врстама јела. Планирање менија и његова усклађеност са пићем. – Икуство госта, производ, услуга и иновативност у понуди. 			
<i>Практична настава</i>			
<p>Практичне вежбе су уско везане за наставне јединице које се реализују на теоријској настави. Акцент је на практичној примени сензорске анализе у хармонизацији хране и пића. На настави ће прво сагледати појединачне карактеристике одређене хране и пића, након тога ће се приступити њиховој хармонизацији. Прво ће се хармонизовати храна и вино, након тога ће се приступити упаривању: хране и жестоких алкохолних пића, хране и пива, хране и барских мешавина, хране и чајева.</p>			
Литература			
Основна литература:			
<ul style="list-style-type: none"> – Harrington R. Food and Wine Pairing. Hoboken, N.J. : Wiley 2008. – Гагић Сњежана: Слагање хране и пића, Графопласт, 2019. – Јованка Попов Раљић: Сензорна анализа хране и пића, ПМФ, УНС 2013. 			
Помоћна литература:			
<ul style="list-style-type: none"> – Daniel B., Bjergso J., Food and Beer. Publishers Weekly 2016. – Wine Classification Systems and Methods of Pairing Wines and Foods 2016. – Lavin T., FOOD and DRINK. Conde Nast Publications, Inc. 2016. 			
Број часова	активне наставе: 4	Теоријска настава: 2	Практична настава: 2
Методe извођења наставе			
Монолошка метода, дијалoшка метода, илустрaтивно-демонстрaтивнa, практичне вежбе на тему хармонизације хране и пића које се базирају на сензорским начелима.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обaвезе	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		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			