

<b>Студијски програм :</b> Менаџмент технологије хране и гастрономије			
<b>Назив предмета:</b> Основи прехранбене технологије			
<b>Наставник:</b> редовни проф. др Драгиша С. Савић редовни проф. др Миодраг Л. Лазић			
<b>Статус предмета:</b> обавезни предмет			
<b>Број ЕСПБ:</b> 6			
<b>Услов:</b> нема услова			
<b>Циљ предмета</b> Циљ предмета је да се студенти упознају са значајем исхране и квалитетом прехранбених производа са становишта очувања здравља, као и о основним принципима прераде тј. конзервисања намирница, као и са карактеристикама основних група прехранбених производа.			
<b>Исход предмета</b> Предмет треба да омогући студенту стицање знања и разумевања класификације појединих група прехранбених производа, као и основних карактеристика технолошког поступка производње.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Функционална својства хране: основни принципи правилне исхране и утврђивање пирамиде исхране и уноса течности; Дефинисање квалитета и принципа управљања квалитетом прехранбених производа; Упознавање са принципима конзервисања намирница; Карактеристике и начини добијања прехранбених производа биљног порекла (житарица, воћа и поврћа) анималног порекла (меса, млека, јаја и меда) и производа добијених ферментационим поступцима применом микроорганизама (вино, пиво, киселине); Дефинисање учешћа основних сировина, помоћних сировина, помоћних материјала и енергије у технолошком поступку ради утврђивања опште вредности добијеног производа. <i>Практична настава</i> Реализоваће се кроз рачунске вежбе којима ће се студенти упознати са основним нутритивним и енергетским вредностима појединих врста намирница.			
<b>Литература</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Б. Златковић, <i>Технологија прераде и чувања воћа</i>, Пољопривредни факултет, Београд, 2003.</li> <li>• М. Жежељ, <i>Технологија жита и брашна, 2. део</i>, НИП Глас јавности. Београд. 2005.</li> <li>• И. Вуковић, <i>Основе технологије меса</i>, Ветеринарска комора Србије, Београд, 1992.</li> <li>• Г. Никетић, <i>Технологија воћа и поврћа</i>, Пољопривредни факултет, Београд, 1988</li> </ul>			
<b>Број часова активне наставе</b>		<b>Теоријска настава: 30</b>	<b>Практична настава: 30</b>
<b>Методe извођења наставе</b> Предавања; вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	<b>5</b>	писмени испит	
практична настава	<b>5</b>	усмени испит	<b>45</b>
колоквијум	<b>30</b>	.....	
семинар-и	<b>15</b>		