

Студијски програм : Менаџмент технологије хране и гастрономије			
Назив предмета: Технологија животних намирница			
Наставник: редовни проф. др Драгиша С. Савић доц. др Бојана С. Даниловић			
Статус предмета: обавезни предмет			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема услова			
Циљ предмета Циљ предмета је теоријско упознавање студената са основама технологија производње животних намирница.			
Исход предмета Након успешно савладаног предмета студентиће стећи знања о основама процеса производње намирница биљног (технологија воћа и поврћа, жита и брашна, угљених хидрата, кондиторских производа...) и животињског порекла (технологија млека и меса).			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Основе технологија познавање робе и животних намирница; Састав животних намирница; Енергетска и физиолошка вредност намирница; Технологија воћа и поврћа; Технологија жита и брашна; Производња хлеба и пецива; Технологија угљених хидрата; Технологија кондиторских производа; Технологија пива и безалкохолних пића; Технологија вина и жестоких алкохолних пића; Технологија зачинског и лековитог биља; Технологија млека; Технологија млечних производа; Технологија меса; Технологија производа од меса. <i>Практична настава</i> Организација праћења квалитета намирница; Параметри квалитета намирница биљног порекла; Показатељи квалитета воћа и поврћа; Показатељи квалитета жита и брашна; Показатељи квалитета хлеба и пецива; Показатељи квалитета кондиторских производа; Показатељи квалитета безалкохолних и алкохолних пића; Одређивање квалитета млека и млечних производа; Одређивање квалитета меса; Одређивања квалитета производа од меса.			
Литература <ul style="list-style-type: none"> • Ђуришић, Б. <i>Технологија животних намирница</i>, Виша хотелијерска школа, Београд, 2005. • Шкрињар, М. <i>Микробиолошка контрола животних намирница</i>, Технолошки факултет, Нови Сад, 2001. • Трајковић Ј, Мирић М, Барас Ј, Шилер С. <i>Анализа животних намирница</i>, ТМФ, Београд, 1983. 			
Број часова	активне наставе	Теоријска настава: 30	Практична настава: 30
Методe извођења наставе Предавања; вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испит	45
колоквијум	30	
семинар-и	15		