

Студијски програм/студијски програми: Мастер туризмолог			
Врста и ниво студија: Мастер студије			
Назив предмета: Сензорна анализа хране и пића (MT118)			
Наставник: Др Јованка В. Попов-Раљић, ред. проф.			
Статус предмета: Изборни предмет на модулу Хотелијерство			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема			
Циљ предмета Предмет треба да омогући студенту стицање знања о појединим сензорним параметрима квалитета хране у ширем смислу речи, као и пића, познавање техника сензорног вредновања и метода оцењивања доминантних особина-изгледа, боје, сјаја, замућења, текстуралних својстава и ароме.			
Исход предмета На крају модула студент треба да покаже познавање техника сензорног оцењивања-боје, текстуре, мириса и укуса као и конкретне методе вредновања најважнијих својстава хране и пића.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Терминолошко разматрање појмова-органолептички тј сензорни квалитет хране и пића. Указивање на технике – визуелна, орална, олфакторна, палпаторна техника сензорног вредновања и основне методе оцењивања квалитета хране и пића. Дефинисање најважнијих параметара сензорног квалитета – изгледа, текстуре, тј. конзистенције хране или вискозитета пића са нагласком на арому-мирис и укус. Приказ појединачних практичних и теоретских метода оцењивања припремљених јела од меса, рибе, дивљачи и других биљних намирница. Сензорно оцењивање пекарских и посластичарских производа. Оцењивање сензорног квалитета различитих врста безалкохолних и алкохолних пића уз давање акцента на перцепцију мириса и укуса. <i>Практична настава</i> Практична обука за сензорно вредновање квалитета хране и пића.			
Литература 1. Попов-Раљић Ј.: Технологија и квалитет готове хране, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, Нови Сад, 1999. 2. Радовановић, Р., Попов-Раљић Ј.: Сензорна анализа прехранбених производа, Универзитет у Београду, Београд-Нови Сад, 2000/2001.			
Број часова активне наставе			4 (60)
Предавања: 2	Вежбе: 2	Други облици наставе: -	Студијски истраживачки рад: -
Методе извођења наставе Предавања се изводе уз помоћ електронских помагала (видео бим).			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	0-5	писмени испит	
вежбе	0-5	усмени испит	30-45
колоквијум-и	20-40		
семинар-и	0-5		