

Студијски програм: МАС Туризам			
Називпредмета: Сензорна анализа хране и пића			
Наставник/наставници: Весна Вујасиновић , Драган Тешановић			
Статус предмета: обавезан на гастрономији и модулу наставник/ изборни на хотелијерству			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета је да омогући студенту стицање фундаменталних знања о чулима, о сензорном квалитету хране и пића као битној компоненти укупног квалитета и познавање техника сензорног вредновања и метода оцењивања доминантних особина-изгледа, боје, сјаја, замућења, текстуалних својстава и ароме (мирис и укус).			
Исход предмета			
Студент који је успешно реализовао предметне обавезе познаје технике сензорног оцењивања изгледа (боје, изгледа површине, изгледа пресека), текстуре и укуса (мириса, укуса, ароме) и способан је да адекватно примени конкретне методе вредновања најважнијих својстава хране и пића као једног од релевантних параметара квалитета.			
Садржај предмета			
Теоријска настава			
• Терминолошко разматрање појмова-органолептички тј. сензорни квалитет хране и пића • Услови за објективизацију сензорне анализе • Основне карактеристике чула и указивање на технике – визуелна, орална,олфакторна, палпаторна техника сензорног вредновања • Дефинисање најважнијих параметара сензорног квалитета – изгледа,текстуре,тј.конзистенције хране или вискозитета пића са нагласком на арому-мирис и укус • Основне методе оцењивања квалитета хране и пића			
Практична настава			
• Тестирање чула • Практична обука за сензорно вредновање квалитета хране и пића (хлеба и пекарских производа, нерафинисаних биљних уља, маргарина, мајонеза, кечапа, производа од меса, кондиторских производа, различитих врста безалкохолних и алкохолних пића) • Практична обука за сензорно вредновање свих компоненти јела – гастрономског производа (арома, укус, више различитих текстура) • Практична обука за сензорно вредновање топлотно обрађених намирница на одговарајућој унутрашњој температури • Практична обука за сензорно вредновање различитијх текстура у односу на наведено у стандардизовај рецептури.			
Литература			
основна:			
1. Попов-Раљић, Ј.(2013):Сензорна анализа хране и пића, Универзитет у Новом Саду, ПМФ-Департман за географију,туризам и хотелијерство.			
2. Certified Evaluator Handbook (2018). American Culinary Federation.			
допунска:			
3. Радовановић, Р., Попов-Раљић Ј.(2001): Сензорна анализа прехрамбених производа, Универзитет у Београду, Београд-Нови Сад.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава:	Практична настава:
8		3	3+1+1
Методе извођења наставе			
Монолошка метода, дијалошка метода, илустративно-демонстративна.			
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		