

Студијски програм: МАС Туризам, МАС Нутриционизам и дијететика у угоститељству			
Називпредмета: Сензорна анализа хране и пића			
Наставник/наставници: Сњежана Гагић Јараковић			
Статус предмета: Обавезан на гастрономији и модулу наставник, нутриционизам и дијететика у угоститељству/ 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, текстуралних 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 укусоности (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):<i>Сензорна анализа хране и пића</i>, 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): <i>Сензорна анализа прехрамбених производа</i>, Универзитет у Београду, Београд-Нови Сад.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава:	
8		3	
		Практична настава:	
		3+1+1	
Методе извођења наставе			
Монолошка метода, дијалогска 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 /		0-5	
усмени испит		30-45	

практична настава			
колоквијум-и	20-40		
семинар-и	0-5		