|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Студијски програм: МAС Туризам** | | | | |
| **Називпредмета:** Сензорна анализа хране и пића | | | | |
| **Наставник/наставници:** [Весна Вујасиновић](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Vesna%20Vujasinović.docx), [Драган Тешановић](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Dragan%20Tesanovic.docx) | | | | |
| **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, 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 укусности (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:*   1. Радовановић, Р., Попов-Раљић Ј.( 2001 ): *Сензорна анализа прехрамбених производа*, Универзитет у Београду, Београд-Нови Сад. | | | | |
| **Број часова активне наставе**  8 | **Теоријска настава:**  3 | | **Практична настава:**  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** |  | |  |