

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Основне академске студије		
Назив предмета:	Нутритивна и сензорна својства хране		
Наставник:	Вјера С. Прибиш		
Статус предмета:	Изборни за модуле Инжењерство угљенохидратне хране и Технологије конзервисане хране		
Број ЕСПБ:	6		
Услов:	нема		
Циљ предмета	Образовање прехранбеног технолога за оцењивање и мерење сензорског квалитета хране као и за одређивање нутритивних својстава хране у погонима или лабораторијама за испитивање хране. Задатак је да студент упозна и савлада значај сензорских и нутритивних својстава хране за човека, принципе и методе сензорске оцене и инструменталних мерења својстава хране, те нутритивна својства хране са аспекта енергетских и физиолошких потреба.		
Исход предмета	Нутрициониста и квалификовани сензорски оцењивач хране оспособљен да процењује нутритивну вредност и сензорски квалитет хране.		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>У оквиру наставе дају се подаци о развоју исхране и о врстама исхране људи. Обрађују се основни састојци хране (нутријенти, заштитне материје и вода). Даје се значај, састав, особине, подела, потребе у исхрани и извор за протеине, угљене хидрате, липиде, све врсте витамина (хидро- и липосолубилних, једињења сличних витаминима), минералних материја и воде. Посебан значај у оквиру предмета даје се страним материјама у храни (биогени амини, микотоксини, пестициди, фармаколошки препарати, адитиви, радионуклиди и др.). Обрађује се енергетски биланс хране и исхране, грађа и физиологија пробавних органа.</p> <p>У другом делу предмета даје се историјат сензорске анализе хране и принцип сензорске оцене. Приказује се грађа и функција нервног система и свих појединих чула која се користе у сензорској оцени (укус, мирис, изглед-обојеност, текстура и звук). Кроз обраду свих стандарда за сензорску оцену (усвојено је 20) даје се приказ о општим упутствима, методологији, условима за сензорску оцену, о методама, тестовима, оцењивачима и обради података.</p> <p><i>Практична настава:</i></p> <p>Одређивање нутритивне вредности нутријената (протеина, липида и угљених хидрата) и заштитних материја (витамина и минералних материја) и тестови за сензорско процењивање укуса, мириса, визуелних особина и текстуре прехранбених производа.</p>		
Литература	1. В. Прибиш: 1999: Нутритивна својства хране, Технолошки факултет, Нови Сад.		
Број часова активне наставе			
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	–	2	–
			Остали часови
			–
Методе извођења наставе			
Интерактивна предавања уз коришћење савремене технике, консултације у групама или појединачно, експерименталне вежбе у лабораторији.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
Похађање и ангажовање на предавањима, вежбама и консултацијама	5	Усмени испит	30
Одбрањене и урађене лабораторијске вежбе	25		
Колоквијум I	20		
Колоквијум II	20		