

Табела 5.2 Спецификација предмета

<b>Студијски програм : Прехрамбено инжењерство</b>			
<b>Назив предмета: Нутритивна и сензорска својства хране</b>			
<b>Наставник: <a href="#">Наталија Р. Цинић</a>, <a href="#">Владимир М. Томовић</a>, <a href="#">Марија Р. Јокановић</a></b>			
<b>Статус предмета: Обавезни за ИУХ, Изборни за ТКХ</b>			
<b>Број ЕСПБ: 6</b>			
<b>Услов: Нема</b>			
<b>Циљ предмета</b>			
Упознавање студената са савременим сазнањима о нутритивним својствима хране, као и утицају хране на развој и здравствено стање организма, односно на функционалну и виталну способност човека. Упознавање студената са сензорским својствима хране, чулима, перцепцијом сензорских својстава, као и са елементима сензорске анализе хране.			
<b>Исход предмета</b>			
Савладавање основних знања и стицање вештина неопходних за праксу у процесу производње хране, односно стицање знања о основним чиниоцима (сировинама и процесима) који одређују нутритивну вредност хране. Постизање специфичних знања и стицање одређених вештина код студената неопходних за дефинисање сензорских својстава различитих врста хране.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Историјат развоја науке о исхрани, принципи и врсте исхране. Основни састојци хране (улога, потребе, значај). Потребе човека за храном (енергетске и биолошке). Варење и апсорпција хране. Стране материје у храни (биолошка и технолошка контаминација). Сензорски квалитет и сензорска својства (изглед, мирис, укус, текстура, звук) хране. ИСО стандарди у вези са сензорским својствима хране. Основе анатомске грађе и физиологије чула вида, мириса, укуса, додира и слуха. Дефиниција, значај, подела, елементи и принципи метода сензорског испитивања хране.			
<i>Практична настава</i>			
Прорачуни нутритивних и енергетских потреба организма. Утицај процеса прераде на нутритивну вредност хране. Норме у исхрани људи. Прорачуни енергетских вредности obroка. Стање ухрањености организма. Регрутовање, избор, обука и праћење оцењивача. Лабораторије за сензорска испитивања. Упознавање са тестовима за проверу чулне осетљивости и провера осетљивости чула вида, мириса, укуса и додира. Типови оцењивача. Поступци извођења, статистичка обрада података и интерпретација резултата сензорског испитивања хране.			
<b>Литература</b>			
В. Прибиш: Нутритивне особине хране, Технолошки факултет, Нови Сад, 1999. С. Тојагић, М. Мирилов: Храна - значај и токови у организму, Матица српска, 1998. ИСО стандарди за сензорска испитивања. Р. Радовановић, Ј. Попов-Раљић: Сензорна анализа прехранбених производа, Пољопривредни факултет, Технолошки факултет, Београд, Нови Сад, 2000/2001. Н. Т. Lawless, Н. Heymann: Sensory evaluation of food, principles and practices, Springer, New York, USA, 2010.			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 3</b>	<b>Практична настава: 2</b>	
<b>Методe извођења наставе</b>			
Интерактивна предавања уз коришћење савремених средстава информационих технологија, консултације у групама или појединачно, експерименталне вежбе у лабораторији.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	25	усмени испит	40
колоквијум-и	30		
семинарски рад			
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испит, презентација пројекта, семинари итд.....			