

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:		Прехрамбено инжењерство	
Врста и ниво студија:		Основне академске студије	
Назив предмета:		Нутритивна и сензорна својства хране	
Наставник:		Наталија Р. Џинић; Владимир М. Томовић	
Статус предмета:		Изборни за модул Технологије конзервисане хране, обавезан за модул Инжењерство угљенохидратне хране	
Број ЕСПБ:		6	
Услов:		Нема	
Циљ предмета			
Да се студентима пружи савремена знања о нутритивним својствима хране, као и утицају хране на развој и здравствено стање организма, односно на функционалну и виталну способност човека. Упознавање студента са сензорним својствима хране, физиологијом и психологијом сензорне перцепције, као и са методама сензорне анализе хране.			
Исход предмета			
Савладавање основног знања и стицање одређених вештина код студената неопходних за праксу у процесу производње хране и преношење знања козументима у својој околини. Постизање специфичних знања и стицање одређених вештина код студената неопходних за дефинисање сензорних својстава различитих врста хране.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Историјат развоја науке о исхрани и 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). Историјат, развој и дефиниција сензорне анализе. Терминологија. Сензорна својства хране (изглед-боја, мирис, укус, текстура, звук). Анатомско-физиолошке основе грађе чула. Приказ метода сензорне анализе.			
<i>Практична настава</i>			
Прорачуни нутритивних и енергетских потреба организма, нутритивна и енергетска вредност хранљивих материја, норме у исхрани људи, састављање дневног obroка. Тестови за проверу нивоа осетљивости чула и сензорну оцену најважнијих сензорних својстава хране (изглед-боја, мирис, укус, текстура).			
Литература			
1. В. Прибиш: Нутритивне особине хране, Технолошки факултет, Нови Сад, 1999.			
2. Р. Грујић, Ј. И. Милетић: Наука о исхрани човека, Пољопривредни факултет, Технолошки факултет, Бања Лука, 2006.			
3. Р. Радовановић, Ј. Попов-Раљић: Сензорна анализа прехранбених производа, Пољопривредни факултет, Технолошки факултет, Београд, Нови Сад, 2000/2001.			
4. Н. Т. Lawless, Н. Heymann: Sensory evaluation of food, principles and practices, Springer, New York, USA, 2010.			
5. 30 ИСО стандарда за сензорну анализу хране.			
Број часова активне наставе			Остали часови: –
Предавања: 3	Вежбе: –	Други облици наставе: 2	
Методе извођења наставе			
Интерактивна предавања уз коришћење савремених средстава информационах технологија, консултације у групама или појединачно, експерименталне вежбе у лабораторији.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Урађене и одбрањене вежбе	20	Усмени испит	30
Колоквијум I	25		
Колоквијум II	25		