

<b>Студијски програм:</b> Пословна економија и менаџмент (модул Менаџмент туризма и угоститељства – подмодул Менаџмент угоститељства и гастрономије)			
<b>Назив предмета:</b> Сензорна анализа хране и пића			
<b>Наставник:</b> проф. др Васо Ж. Цуцулески			
<b>Статус предмета:</b> обавезни предмет			
<b>Број ЕСПБ:</b> 5			
<b>Услов:</b> нема услова			
<b>Циљ предмета</b> Предмет треба да омогући студенту стицање знања о појединим сензорним параметрима квалитета хране у ширем смислу речи, као и пића, познавање техника сензорног вредновања и метода оцењивања доминантних особина-изгледа, боје, сјаја, замућења, текстуралних својстава и ароме.			
<b>Исход предмета</b> Након успешно савладаног предмета студент треба да покаже познавање техника сензорног оцењивања-боје, текстуре, мириса и укуса као и конкретне методе вредновања најважнијих својстава хране и пића.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Терминолошко разматрање појмова-органолептички, тј. сензорни квалитет хране и пића; Указивање на технике – визуелна, орална, олфакторна, палпаторна техника сензорног вредновања и основне методе оцењивања квалитета хране и пића; Дефинисање најважнијих параметара сензорног квалитета – изгледа, текстуре, тј. конзистенције хране или вискозитета пића са нагласком на арому-мирис и укус; Приказ појединачних практичних и теоретских метода оцењивања припремљених јела од меса, рибе, дивљачи и других биљних намирница; Сензорно оцењивање пекарских и посластичарских производа; Оцењивање сензорног квалитета различитих врста безалкохолних и алкохолних пића уз давање акцента на перцепцију мириса и укуса. <i>Практична настава</i> Практична обука за сензорно вредновање квалитета хране и пића.			
<b>Литература</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Попов-Раљић Ј. <i>Технологија и квалитет готове хране</i>, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, Нови Сад, 1999.</li> <li>• Радовановић, Р., Попов-Раљић Ј., <i>Сензорна анализа прехранбених производа</i>, Универзитет у Београду, Београд-Нови Сад, 2000/2001.</li> </ul> <b>Додатна литература</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Речкоска Г. <i>Методи за испитување на квалитетот на стоките</i>, ФТУ, Охрид, 2009.</li> </ul>			
<b>Број часова активне наставе</b>		<b>Теоријска настава: 30</b>	<b>Практична настава: 30</b>
<b>Методe извођења наставе</b> Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	<b>5</b>	писмени испит	
практична настава	<b>5</b>	усмени испит	<b>45</b>
колоквијум	<b>30</b>	.....	
семинар-и	<b>15</b>		