

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

SENZORSKA ANALIZA

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:**3. Ciklus studija:**

1

4. Bodovna vrijednost ECTS:

4

5. Status nastavnog predmeta: Obavezni Izborni**6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:**

Nema

7. Ograničenja pristupa:

Nema

8. Trajanje / semestar:

1

7

9. Sedmični broj kontakt sati:

9.1. Predavanja:

2

9.2. Auditorne vježbe:

0

9.3. Laboratorijske / praktične vježbe:

1

10. Fakultet:

Tehnološki fakultet

11. Odsjek / Studijski program:

Prehrambena tehnologija/PT, KiSH

12. Odgovorni nastavnik:

prof. dr. sc. Dijana Miličević

13. E-mail nastavnika:

dijana.milicevic@untz.ba

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

Osposobljavanje studenata za rad u senzorskoj analizi upoznavanjem sa tehnikama rada, pripremom ispitivača i prostora.

16. Ishodi učenja:

Znanje i razumijevanje problema, inženjerska analiza problema, inženjerski pristup rješavanja problema, priprema za istraživanja, inženjerska praksa

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Uvod u senzorsku analizu, definicija, razvoj i primjena.

Fiziološki i psihološki aspekti senzorske analize; parametri senzorskog kvaliteta (okus, miris, tekstura, izgled, zvuk).

Organizacija i provođenje senzorske analize – izbor ispitanika, trening panela, praćenje učinka i motivacije ispitivača, prostor za provođenje senzorskog ispitivanja.

Senzorska analiza u kontroli kvalitete.

Testovi za provođenje senzorske analize – analitički, testiranje potrošača, diferencijalni, deskriptivni, bodovanje.

Testiranje potrošača – izbor ispitanika, testova, mjesto provođenja.

Testovi za izbor i trening senzorskih analitičara; primjena diskriminativnih testova, deskriptivnih metoda, hedonističke skale i sistema bodovanja na različite proizvode prehrambene industrije.

18. Metode učenja:

1. predavanja
2. eksperimentalne vježbe
3. konsultacije.

19. Objašnjenje o provjeri znanja:

Studenti polažu 2 parcijalna testa: prvi polovinom semestra koji obuhvata do tada pređeno gradivo i drugi na kraju semestra sa gradivom koje je preostalo nakon prvog parcijalnog testa. Testovi se sastoje od po 10 pitanja, svaki tačan odgovor nosi po 5 bodova. Oba testa polažu svi studenti na predmetu istovremeno čime je postignuta ujednačenost nivoa znanja koje se testira, kao i uslovi pod kojima student polaže ispit. Završni ispit je usmeni. Na završnom ispitu studenti izvlače kartice na kojima je 5 pitanja iz programa nastavnog predmeta obrađenog na predavanjima i vježbama. Svaki tačan odgovor boduje se u rasponu od 10 bodova, ovisno o pokazanom znanju. Završni ispit se može položiti ukoliko student osvoji 26 bodova. Maksimalan broj bodova koji student može ostvariti na usmenom ispitu je 50.

20. Težinski faktor provjere:

Ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza i polaganjem ispita, a prema kvalitetu stečenih znanja i vještina, i sadrži maksimalno 100 bodova, te se utvrđuje prema slijedećoj skali (bodovi):

- Prisutnost na predavanjima 3
- Prisutnost na vježbama 4
- Aktivnost studenta 3
- Testovi 40
- Ukupno predispitne obaveze 50
- Završni ispit 26-50

21. Osnovna literatura:

Grujić,S. (2015): Senzorna ocjena kvaliteta i prihvatljivosti prehrambenih proizvoda, Banja Luka.

Mandić,M.L., Perl,A.(2006): Osnove senzorske procjene hrane, Osijek.

Radovanović,R., Popović-Raljić,J.(2000):Senzorna analiza prehrambenih proizvoda,NS

22. Internet web reference:**23. U primjeni od akademske godine:**

2015/2016

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV: