

## 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

## 12. Odgovorni nastavnik:

prof. dr. sci. Milica Vilušić

## 13. E-mail nastavnika:

milica.vilusic@untz.ba

**14. Web stranica:**

www.untz.ba

**15. Ciljevi nastavnog predmeta:**

- Osposobljavanje za rad u senzorskom laboratoriju, vladanje tehnikama rada u senzorskoj analizi, primjena odgovarajućih testova, pravilan odabir ocjenjivača
- Utvrditi karakteristike senzorske kvalitete hrane i usklađenost prema navikama potrošača i zakonskim propisima

**16. Ishodi učenja:**

- Usporediti senzorske pojmove, raspoznavati i razlikovati osjetilne doživljaje senzorskih svojstava, aktivno učestvovati u senzorskoj analizi hrane
- Procijeniti sposobnosti kandidata za ocjenjivački panel, odabrati odgovarajući senzorski test za određenu namjenu
- Prezentirati i rješavati problematiku senzorske analize hrane

**17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:**

Detaljno upoznavanje sa sadržajem nastavnog predmeta, nastavnim metodama, metodama polaganja ispita, literaturom itd. 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 hrane. 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:**

- Predavanja uz upotrebu multimedijalnih sredstava, tehnika aktivnog učenja, uz aktivno učešće i raspravu studenata
- Laboratorijske/praktične vježbe (individualne i grupne) i posjeta pogona prehrambene industrije
- Konzultacije

**19. Objašnjenje o provjeri znanja:**

Provjera znanja vršit će se putem dva parcijalna testa iz odgovarajućih nastavnih cjelina, i to nakon prve polovine semestra (prvi parcijalni test T1) i na kraju semestra (drugi parcijalni test T2). Pojedinačni test se sastoji od 20 pitanja, a svako pitanje nosi 1 bod. Oba testa polažu svi studenti na predmetu istovremeno, čime je postignuta ujednačenost nivoa znanja koje se testira, kao i uvjeti pod kojima student polaže ispit.

Završni ispit može biti pismeni i/ili usmeni, ovisno o ostvarenom broju bodova u predispitnim obavezama.

Na završnom ispitu, studenti koji su ostarili potreban broj bodova, mogu upisati konačnu ocjenu. Studenti koji su položili jedan parcijalni test, na završnom ispitu polažu i drugi preostali (nepoloženi) dio. Studenti koji nisu položili niti jedan parcijalni test, na završnom, odnosno popravnom ili dodatnom popravnom ispitu, polažu cijeli ispit, u kojem su sadržana pitanja oba parcijalna testa.

Studenti koji nisu položili ispit u akademskoj godini, kada prvi puta slušaju predmet, polažu preostale ispitne obaveze po važećim Aktima Univerziteta u Tuzli.

**20. Težinski faktor provjere:**

Ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova (54-100 bodova) koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza i polaganjem ispita, prema slijedećoj skali:

Obaveze studenata                      Bodovi (min.-max.)

- Prisustvo i aktivnost na predavanjima    (3-5)
- Prisustvo, aktivnost na vježbama i kolokvij    (3-5)
- Test 1    (11-20)
- Test 2    (11-20)
- Ukupno predispitne obaveze    (28-50)
- 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,

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

2019/20.

**24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:**

13.09.2019