

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/Prehrambena tehnologija - PT/KSH

12. Odgovorni nastavnik:

dr. sci. Milica Vilušić, red. prof.

13. E-mail nastavnika:

milica.vilusic@untz.ba

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

- Osposobljavanje za rad u senzorskom laboratoriju, vladanje tehnikama rada u senzorskoj analizi, primjena odgovarajućih testova, pravilan odabir ocjenjivača
- Primijeniti znanja u proizvodnji i kontroli kvalitete hrane, razvoju novih proizvoda itd.
- 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; diskriminatorni, deskriptivni, bodovanje, testovi sklonosti. Testiranje potrošača – izbor ispitanika, testova, mjesto provođenja. Testovi za izbor i trening senzorskih analitičara; primjena senzorskih testova na različite proizvode prehrambene industrije.

18. Metode učenja:

- Predavanja uz upotrebu multimedijalnih sredstava, tehnika aktrivnog učenja, uz aktivno učešće i raspravu studenata
- Laboratorijske/praktične vježbe (individualne i grupne) i posjeta pogona prehrambene industrije
- Konzultacije kod predmetnog nastavnika i/ili suradnika

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) koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza (28-50) i polaganjem završnog ispita (26-50). Utvrđuje se 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:

Radovanović R., Popov-Raljić J. (2000): Senzorska analiza prehrambenih proizvoda, Tehnološki fakultet, Beograd-Novi Sad

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

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

2023/24

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

28.03.2023