

## SYLLABUS

**1. Puni naziv nastavnog predmeta:**

SENZORSKE ANALIZE HRANE

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

2

**4. Bodovna vrijednost ECTS:**

6

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

-

**7. Ograničenja pristupa:****8. Trajanje / semestar:** 1 2**9. Sedmični broj kontakt sati:**

9.1. Predavanja:

3

9.2. Auditorne vježbe:

0

9.3. Laboratorijske / praktične vježbe:

0

**10. Fakultet:**

Tehnološki fakultet

**11. Odsjek / Studijski program:**

Prehrambena tehnologija/UKISH i Nutricionizam

**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 da sami organiziraju i provode senzorsku analizu bilo u cilju kontrole kvaliteta, uvođenja novog proizvoda ili treninga senzorskih analitičara.

**16. Ishodi učenja:**

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

**17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:**

Parametri senzorskog kvaliteta

Senzorske analize u razvoju i optimizaciji proizvoda.

Senzorske analize u kontroli kvaliteta i u testiranju trajnosti (stabilnosti) proizvoda.

Organizacija i vođenje senzorske studije – definiranje zadatka projekta, zadatka testiranja, izbor uzoraka, oblikovanje testa, statistička obrada podataka (primjena različitih metoda), interpretacija rezultata i izvještaj.

Primjena odgovarajućih testova za prehrambene proizvode i za testiranje analitičara.

**18. Metode učenja:**

1. predavanja
2. konzultacije

**19. Objašnjenje o provjeri znanja:**

Studenti polažu 1 parcijalni test. Test se sastoji od 10 pitanja, svaki tačan odgovor nosi po 5 bodova. Završni ispit je usmeni. Na završnom ispitu studenti izvlače kartice na kojima je 5 pitanja iz programa nastavnog predmeta obrađenog na predavanjima. 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 sljedećoj skali (bodovi):

Test 50  
Završni ispit 26-50

**21. Osnovna literatura:**

Grujić, S. (2015.), Senzorna ocjena kvaliteta i prihvatljivost prehrambenih proizvoda, Univerzitet u Banja Luci, Tehnološki fakultet Banja Luka  
Moskowitz, H. (2000), Applied Sensory Analysis of Food, CRC Press, Inc., Boca Raton, Florida.

**22. Internet web reference:****23. U primjeni od akademske godine:****24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:**