

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 boda. 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 slijedećoj 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:**

2015/16.

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV: