

## 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:

Izborni

### 6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:

Nema

### 7. Ograničenja pristupa:

Nema

### 8. Trajanje / semest(a)r(i):

1

1

### 9. Sedmični broj kontakt sati i ukupno studentsko radno opterećenje na predmetu:

	Semestar (1)	Semestar (2)	(za dvosemestralne predmete)	Opterećenje: (u satima)
9.1. Predavanja	3			Nastava: 33,75
9.2. Auditorne vježbe	0			Individualni rad: 136,2
9.3. Laboratorijske / praktične vježbe	0			Ukupno: 170,0
9.4. Drugi oblici nastave	0,6			

### 10. Fakultet:

Tehnološki fakultet

### 11. Odsjek / Studijski program :

Prehrambena tehnologija/usmjerenje Upravljanje kvalitetom i sigurnošću hranom

### 12. Nosilac nastavnog programa:

dr. sci. Milica Vilušić, red. prof.

### 13. Ciljevi nastavnog predmeta:

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

#### 14. Ishodi učenja:

- Znanje i razumijevanje pojmova u senzorskoj analizi hrane, inženjerska analiza problema, inženjerski pristup rješavanju problema u senzorskoj analizi, priprema za senzorsku analizu hrane, inženjerska praksa i senzorska ocjena proizvoda.

#### 15. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Parametri senzorskog kvaliteta.

Senzorske analize u razvoju i optimizaciji prehrambenog proizvoda. Primjena senzorske analize u kontroli kvaliteta i 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 senzorskih testova za prehrambene proizvode i za testiranje analitičara.

#### 16. Metode učenja:

- Predavanja uz upotrebu multimedijalnih sredstava, tehnika aktivnog učenja i rasprava studenata, po potrebi učenje na daljinu

- Izrada i prezentacija seminarskog rada

- Terenska nastava/posjete pogona prehrambene industrije

- Samostalno učenje

- Konzultacije kod predmetnog nastavnika

#### 17. Objašnjenje o provjeri znanja:

Provjera znanja vršit će se putem testa 1, izrade i prezentacije seminarskog rada nakon prve polovine semestra i testa 2 na kraju semestra. Testovi 1 i 2 se sastoji od po 5 pitanja, a svako pitanje nosi 6 bodova. 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.

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

#### 18. Težinski faktor provjere:

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

Obaveze studenata                      Bodovi (min.-max)

- Prisustvo i aktivnost na predavanjima (4-10)

- Seminarski rad - izrada i prezentacija (20-30)

- Test 1 (15-30)

- Test 2 (15-30)

#### 19. Obavezna literatura:

Grujić, S. (2015): Senzorna ocjena kvaliteta i prihvatljivost prehrambenih proizvoda, Univerzitet u Banja Luci, Tehnološki fakultet Banja Luka.

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

#### 20. Dopunska literatura:

Clark, S., Costello, M., Drake, MA., Bodyfelt, F. (2009): The Sensory Evaluation of Dairy products, Springer Sci., New York.

#### 21. Internet web reference:

#### 22. U primjeni od akademske godine:

2024/25

#### 23. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

04.06.2024