

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:

Nema

7. Ograničenja pristupa:

Nema

8. Trajanje / semestar:

1

1

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/usmjerenje Upravljanje kvalitetom i sigurnošću hrane/usmjerenje Nutricioniza

12. Odgovorni nastavnik:

dr. sc. Milica Vilušić, vanr. prof.

13. E-mail nastavnika:

milica.vilusic@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 proizvoda, uvođenja novog proizvoda ili treninga senzorskih analitičara.

16. Ishodi učenja:

Znanje i razumijevanje pojmova u senzorskoj analizi hrane, inženjerska analiza problema, inženjerski pristup rješavanja problema u senzorskoj analizi, priprema za senzorsku analizu hrane, inženjerska praksa i senzorska procjena proizvoda

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Parametri senzorskog kvaliteta.

Senzorske analize u razvoju i optimizaciji prehrambenog 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 senzorskih testova za prehrambene proizvode i za testiranje analitičara.

18. Metode učenja:

- Predavanja uz upotrebu multimedijalnih sredstava, tehnika aktivnog učenja, uz aktivno učešće i raspravu studenata
- Izrada i prezentacija seminarskog rada
- Konzultacije kod predmetnog nastavnika

19. Objašnjenje o provjeri znanja:

Provjera znanja vršit će se putem izrade i prezentacije seminarskog rada nakon prve polovine semestra i testa na kraju semestra. Test se sastoji od 5 pitanja, a svako pitanje nosi 4 boda. Test 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 osvojenom broju bodova u predispitnim obavezama, a polaže se izvlačenjem ispitne kartice sa 3 pitanja iz tematike predmeta. Ispit se smatra položenim, ako student odgovori na sva tri pitanja.

Na završnom ispitu, studenti koji su osvojili potreban broj bodova, mogu upisati konačnu ocjenu.

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

Ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza (minimalno 28 bodova) i polaganjem završnog ispita (minimalno 26 boda), a prema kvalitetu stečenih znanja i vještina, i sadrži minimalno 54 boda, odnosno maksimalno 100 bodova.

20. Težinski faktor provjere:

Ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza i polaganjem ispita, i utvrđuje se prema slijedećoj skali:

Obaveze studenata	Bodovi (min.-max)
-Prisustvo i aktivnost na predavanjima	(5-10)
-Seminarski rad-izrada i prezentacija	(11-20)
-Test	(12-20)
- Ukupno predispitne obaveze	(28-50)
-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:**

2018/19.

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV: