



## 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:**17**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:**

- Ospozljavanje 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; diskriminatori, 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 akritivnog učenja, uz aktivno učešće i raspravu studenata, po potrebi učenje na daljinu
- Laboratorijske/praktične vježbe (individualne i grupne) i posjeta pogona prehrambene industrije
- Konzultacije kod predmetnog nastavnika i/ili suradnika

**19. Objasnjenje 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 kolokviju (3-5)
- Test 1 (11-20)
- Test 2 (11-20)
- Ukupno predispitne obaveze (28-50)
- Završni ispit (26-50)

**21. Osnovna literatura:**

Vilišić M. (2009): Senzorska analiza, Interni materijal, Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli.

**22. Internet web reference:**

[https://edu.asoo.hr/wp-content/uploads/2024/03/G2-35-Senzorske-analize-hrane\\_FINALNO.pdf](https://edu.asoo.hr/wp-content/uploads/2024/03/G2-35-Senzorske-analize-hrane_FINALNO.pdf)

**23. U primjeni od akademske godine:**

2023/24

**24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:**

18.09.2024