

## 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 hrane

**12. Nosilac nastavnog programa:**

dr. sc. 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.

