

	УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ Технолошки факултет					
	<i>Студијски програм: Хемијско инжењерство и технологија</i> <i>Модул: Прехрамбена технологија</i>					
	I циклус студија	IV година студија				
Пун назив предмета	СЕНЗОРНЕ МЕТОДЕ АНАЛИЗЕ ПРЕХРАМБЕНИХ ПРОИЗВОДА					
Катедра	Катедра за прехранбenu технологију – Технолошки факултет					
Шифра предмета	Статус предмета	Семестар	ECTS			
04-1-118-8	обавезан	VIII	6			
Наставник/ -ци	др Радослав Грујић, редовни професор					
Сарадник/ -ци						
Фонд часова/ наставно оптерећење (седмично)		Индивидуално оптерећење студента (у сатима семестрално)		Коефицијент студентског оптерећења S₀		
П	АВ	ЛВ	П	АВ	ЛВ	S ₀
3	0	2	63	0	42	1.40
укупно наставно оптерећење (у сатима, семестрално) $3*15 + 0*15 + 2*15 = 75$ h			укупно студентско оптерећење (у сатима, семестрално) $2*15*1.40 + 2*15*1.40 + 0*15*1.40 = 105$			
Укупно оптерећење предмета (наставно + студентско): $75 + 105 = 180$ сати семестрално						
Исходи учења	<p>Након полагања испита из овог предмета, студент ће:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. разумјети основна знања о физиолошкој основи и параметрима сензорне оцјене; 2. познавати квалитет производа; 3. познавати методе које се користе у сензорној оцјени; 4. разумјети како се планирају и проводе тестови и методе сензорне анализе хране и пића у предузећима прехранбене индустрије и у контролним институцијама. 					
Условљеност						
Наставне методе	Предавања, експерименталне вјежбе, семинарски рад, консултације, испити					
Садржај предмета по седмицама	<ol style="list-style-type: none"> 1. Увод у сензорну анализу (дефиниција, историјски подаци, развој и примјена сензорне анализе). 2. Сензорна анализа као дио система квалитета. Квалитет прехранбених производа. 3. Сензорна својства производа и анатомско-физиолошке основе сензорне анализе. Грађа и функција органа за вид, чула за мирис, укус, чула у кожи, орган слуха. 4. Услови неопходни за објективно провођење сензорне анализе (просторије за припрему и реализовање сензорне анализе, просторије за оцјењивање, као и простор за припремање и сервирање узорака). 5. Опрема и прибор. 6. Оцјењивачи – избор и обука оцјењивача. 7. Смјернице за избор методе сензорних испитивања. Дефинисање предмета и циља истраживања. 8. Припрема узорака за испитивање. 9. Извођење испитивања. Анализа и интерпретација резултата, као и извјештај о испитивању. 10. Методе за сензорну контролу квалитета производа. Оцјена квалитета производа вредновањем одабраних сензорних својстава. Објективан и субјективан приступ квалитету. 11. Основне методе сензорне анализе. Тестирање разлике (парни тест, дуо-трио тест, тројни тест, "А" - „није А" тест). 12. Дескриптивна сензорна анализа. Опис сензорних својстава производа. Испитивање квалитета боје и текстуре производа. 13. Дескриптивна сензорна анализа у контроли квалитета производа и сензорна испитивања са скалама као мјерним инструментом. 14. Тестови прихватљивости – афективни тестови. Квалитативни и квантитативни афективни тестови. Подјела тестова према циљу и према методама провођења. Анализа и интерпретација резултата. 15. Идентификовање битних сензорних својстава производа. Критичне тачке сензорне контроле квалитета производа. Оптимизација сензорног квалитета производа. 					
Обавезна литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач		Година	Странице (од-до)		

Грујић, С.	Сензорна оцјена квалитета и прихватљивости прехранбених производа, Технолошки факултет, Бања Лука	2015	1-462	
Допунска литература				
Аутор/ и	Назив публикације, издавач	Година	Странице (од-до)	
Радовановић, Р., Попов-Раљић Ј.	Сензорна анализа прехранбених производа, Пољопривредни факултет Београд/Технолошки факултет Нови Сад	2001		
Будимир, Ј., Марић, С., Кубичек, Р., Спахо, Н.	Сензорска анализа, Технолошки факултет, Тузла	2004		
Carpenter P.R., Lyon, H.D., H	Guidlines for Sensory analysis in Food product Development and Quality Control, An aspen Publication Gaithersburg, USA	2000	1-201	
Resurrecion, V.A.A.	Consumer sensory testing for product development, An Aspen Publication, Gaithersburg, USA	1998	1-471	
Обавезе, облици провјере знања и оцјењивање	Врста евалуације рада студента		Бодови	Процент
	Предиспитне обавезе			
	присуство предавањима/вјежбама		6	6 %
	семинарски рад		14	14 %
	колоквијум 1		25	25 %
	колоквијум 2		25	25 %
	Завршни испит			
	завршни испит (усмени)		30	30 %
УКУПНО		100	100 %	
Web страница	www.tfzv.ues.rs.ba			
Датум овјере				