

	УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ					
	Технолошки факултет					
	<i>Студијски програм: Хемијско инжењерство и технологија</i> <i>Модул: Прехрамбена технологија</i>					
	II циклус студија		I година студија			
Пун назив предмета	СЕНЗОРНЕ МЕТОДЕ АНАЛИЗЕ НАМИРНИЦА					
Катедра	Катедра за прехрамбену технологију – Технолошки факултет					
Шифра предмета	Статус предмета		Семестар	ECTS		
02-2-061-1	изборни		I	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
2	0	2	60	0	60	2.00
укупно наставно оптерећење (у сатима, семестрално) 2*15 + 2*15 + 0*15 = 60 h			укупно студентско оптерећење (у сатима, семестрално) 2*15*2.00 + 0*15*2.00 + 2*15*2.00 = 120			
Укупно оптерећење предмета (наставно + студентско): 60 + 120 = 180 сати семестрално						
Исходи учења	Након полагања испита из овог предмета, студент ће моћи: 1. разумјети теоријска знања сензорног испитивања намирница; 2. примјењивати методе сензорног испитивања намирница у процесу производње и промета хране; 3. примјењивати критеријуме за избор оцјењивача; 4. припремати и узимати узорке за сензорно испитивање.					
Условљеност						
Наставне методе	Предавања, аудиторне вјежбе, семинарски рад, консултације, пројекти групе студената и презентација резултата пројекта					
Садржај предмета по седмицама	1. Параметри сензорног квалитета. Сензорне анализе и контрола квалитета производа. Управљање квалитетом производа. Програм сензорне контроле квалитета. 2. Организација програма сензорне контроле. Избор и руковођење особљем за провођење сензорне анализе. Тест осјетљивости сензорног панела. 3. Дефинисање сензорних карактеристика производа. Методе за сензорну контролу квалитета. 4. Примјена метода сензорне анализе у пракси. Сензорна контрола свјежих производа. Сензорне методе за утврђивање одрживости производа. Сензорне методе за спречавање кварења. 5. Сензорне анализе у контроли квалитета и тестирању трајности (стабилности) производа. 6. Системи за сензорно вредновање меса и производа од меса. 7. Системи за сензорно вредновање млијека и производа од млијека. 8. Системи за сензорно вредновање производа од воћа и поврћа. 9. Системи за сензорно вредновање производа од брашна. 10. Контрола хлађених и смрзнутих готових јела. 11. Сензорна контрола дестилованих пића, вина и пива. 12. Контрола производа у промету и на сајмовима. 13. Упоредна сензорна анализа и инструментална анализа квалитета производа. 14. Статистичка обрада резултата. 15. Сензорне анализе у развоју производа и оптимизацији.					
Обавезна литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач			Година	Странице (од-до)	
Грујић, С.	Сензорна оцена квалитета и прихватљивости прехрамбених производа, Технолошки факултет Бања			2015	1-445	
Kilcast, D.	Sensory analysis for food and beverage quality control, Woodhead Publishing Oxford, Cambridge, New Delhi			2010	1-100	
Допунска литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач			Година	Странице (од-до)	
Мандић, М.Л., Перл, А.	Основе сензорске оцене хране, Прехрамбено-			2006		

	технолошки факултет Осиек		
Радовановић, Р., Поповић-Раљић, Ј.	Сензорна анализа прехранбених производа, Нови Сад	2000	
Resurrecion, VAA..	Consumer sensory testing for product development, An Aspen Publication, Gaithersburg, USA	1998	
Meilgaard, M., Civille, G.V., Carr, B.T.	Sensory Evaluation Techniques, CRC Press, London	1991	
Stone, H., Sidel, J.L.	Sensory Evaluation Practices, Academic Press, London	1993	
McBride, R.L., MacFie, H.J.	Psychological Basis of Sensory Evaluation, Elsevier, London	1990	
Lawless, H.T., Heymann, H.	Sensory Evaluation of Food, Principles and Practises. Champan & Hall, New York	1998	
Lyon, D.H.	Guidelines for sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control, Champan & Hall, New York	1992	
Обавезе, облици провере 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			