



VELEUČILIŠTE U KARLOVCU

SYLLABUS KOLEGIJA

Opći podaci o kolegiju

Naziv kolegija:	SENZORSKA PROCJENA PREHRAMBENIH PROIZVODA
Studij pri kojem se izvodi kolegij:	Prehrambena tehnologija
Nositelj(i) kolegija:	Dr.sc. Bojan Matijević, prof. v.š.
Suradnik pri kolegiju:	Dr.sc. Jasna Halambek, Ivana Kolić, ing.
ECTS bodovi:	4.0
Semestar izvođenja kolegija:	V.
Akademска godina:	2015./2016.
Uvjetni kolegij polaganja ispita:	-

Ustrojstvo nastave

Vrsta nastave	Broj sati tjedno:	Broj sati semestralno:	Obveze studenata po vrsti nastave:
Predavanja:	2	30	Redovito pohađanje - više od 80 %
Vježbe (auditorne):			
Vježbe (laboratorijske):	2	30	Redovito pohađanje - više od 80%
Seminarska nastava:			
Terenska nastava:			
Ostalo:			
UKUPNO:	4	60	

Ishodi učenja:	<ol style="list-style-type: none">Opisati senzorska svojstva hrane i osjetila kojima se ta svojstva procjenjuju.Opisati moguću primjenu senzorske analize u prehrambenoj industriji, psihološke greške koje se mogu javiti kod ocjenjivanja te objasniti odabir i trening članova panel skupine i organiziranje prostora za senzorsku analizu.Upotreba različitih testova i metoda u senzorskom ocjenjivanju hrane.Prikazati senzorsko testiranje različitih prehrambenih proizvoda i primjenu testova za potrošače.Opisati statističke metode koje se koriste obradi podataka senzorske analize hran
----------------	---

Sadržaj kolegija

Tjedan	Tema:
1.	Uvod u senzorske analize
2.	Svojstva hrane
3.	Ljudska osjetila
4.	Primjena senzorske analize
5.	Odabir i priprema uzoraka za senzorsku analizu
6.	Psihološke greške u senzorskoj procjeni hrane
7.	Odabir i trening članova panel skupine
8.	Izgled i oprema prostora za senzorsku analizu
9.	Testovi i vodič za odabir testova u senzorskim analizama
10.	Testovi diferencije
11.	Deskriptivne metode
12.	Bodovanje
13.	Senzorsko testiranje različitih prehrambenih proizvoda
14.	Testiranje potrošača



VELEUČILIŠTE U KARLOVCU

SYLLABUS KOLEGIJA

15. Statističke metode u senzorskim analizama

Literatura

LITERATURA (osnovna / dopunska):

- Mandić, M.L. (2005): Osnove senzorske procjene hrane , Prehrambeno tehnološki fakultet, Osijek.
Moskowitz H.R., Beckley J.H., Resurreccion A.V.A. (2006): Sensory and Consumer Research in Food Product Design and Development, Blackwell Publishing and the Institute of Food Technologist, Iowa.
Meilgaard M., Civille G.V., Carr B.T. (2000): Sensory Evaluation Techniques, CRC Press, New York.

Praćenje rada studenata i provjera znanja

Uvjeti dobivanja potpisa:	Odslušana predavanja, održene laboratorijske vježbe, ispravno napisani referati
Uvjeti za izlazak na ispit:	Dobiven potpis
Faktori koji utječu na formiranje ocjene: (npr. kolokvij, nenajavljeni test, studentski praktični radovi, aktivnost i redovitost studenata i ostalo)	<u>Ocjenski bodovi studenata tijekom nastave:</u> Prisustvo i pohađanje nastave.....10 Praktično izvođenje vježbi.....10 Pismeni ispit (kolokvij).....40 Usmeni ispit.....40
Bodovna skala ocjenjivanja:	Prema Pravilniku o ocjenjivanju Veleučilišta u Karlovcu, članak 9, stavak 5 0-49,9 Nedovoljan (1) (F) 50-59,9 Dovoljan (2) (E) 60-64,9 Dovoljan (2) (D) 65-79,9 Dobar (3) (C) 80-89,9 Vrlo dobar (4) (B) 90-100 Izvrstan (5) (A)

Ispitni rokovi u akad. godini: 2015./2016.

Redoviti ispitni rokovi:	Zimski, ljetni i jesenski ispitni rok sukladno planu ispitnih rokova.
Izvanredni ispitni rokovi:	Prema planu ispitnih rokova Studija.

1. Nastavnik	Dr.sc. Bojan Matijević, prof. v.š.
e-mail:	bojan.matijevic@vuka.hr
Vrijeme i mjesto održavanja konzultacija:	Utorak, soba 115, 9 – 10 sati
2. Nastavnik	Dr. sc. Jasna Halambek
e-mail:	jasna.halambek@vuka.hr
Vrijeme i mjesto održavanja konzultacija:	Petak 10:00-11:30, kabinet 113
3. Nastavnik	Ivana Kolić, ing.
e-mail:	ikolic@vuka.hr
Vrijeme i mjesto održavanja konzultacija:	Uz prethodni dogovor