



SYLLABUS KOLEGIJA

Opći podaci o kolegiju

Naziv kolegija:	SENZORSKA PROCJENA PREHRAMBENIH PROIZVODA
Šifra kolegija u ISVU-u:	38340
Nositelj kolegija	Elizabeta Zandona, mag.ing.bioproc., pred.
Suradnici na kolegiju:	dr.sc. Goran Šarić, v.pred.
Studij i smjer pri kojem se izvodi kolegij:	Prehrambena tehnologija
ECTS bodovi:	4.0
Semestar izvođenja kolegija:	V
Uvjetni kolegij polaganja ispita:	-
Ciljevi kolegija:	Naučiti studenta specifična znanja senzorskih analiza koja se sastoje u razumijevanju fiziologije i psihologije senzorske percepcije, shvaćanja značaja senzorskih svojstava, sposobnosti planiranja i provođenja senzorskih analiza, te obrade i interpretacije rezultata.

Ustrojstvo nastave

Vrsta nastave	Broj sati semestralno:	Obveze studenata po vrsti nastave
Predavanja:	30	odslušano minimalno 80%
Vježbe (auditorne, jezične):		
Vježbe (laboratorijske, praktične):	30	odslušano 100%
Terenska nastava:		
Ostalo:		
UKUPNO:	60	

Praćenje rada studenata i provjere znanja tijekom nastavnog procesa

ISHODI		Kolokvij 1	Kolokvij 2	Usmeni ispit	Ukupno	Prolaz	Vremenski okvir priznavanja ishoda
Ishod 1	Opisati senzorska svojstva prehrambenih proizvoda i osnovna osjetila kojima se ona procjenjuju.	10%			10%	5%	Do kraja ak. godine
Ishod 2	Primijeniti stručnu terminologiju kod ocjenjivanja senzorskih svojstava prehrambenih proizvoda.	15%			15%	7,5%	Do kraja ak. godine
Ishod 3	Odabrati i pripremiti ocjenjivački panel i prostor za senzorsku	10%			10%	5%	Do kraja ak. godine



SYLLABUS KOLEGIJA

	analizu prehrambenih proizvoda.						
Ishod 4	Nabrojiti i opisati testove i metode za senzorsko ocjenjivanje prehrambenih proizvoda.		15%		15%	7,5%	Do kraja ak. godine
Ishod 5	Primijeniti testove i metode senzorske procjene na zadanim prehrambenim proizvodima.		10%	15%	25%	12,5%	Do kraja ak. godine
Ishod 6	Interpretirati i diskutirati rezultate senzorske analize prehrambenih proizvoda.		10%	15%	25%	12,5%	Do kraja ak. godine
Ukupno % ocjenskih bodova		35%	35%	30%	100%	50%	
Udio u ECTS		1,4	1,4	1,2	4		

Praćenje provjere znanja na ispitnom roku

Uvjeti pristupanja ispitu		minimalno 80% prisustvo na predavanjima i 100% obavljene lab. vježbe			
ISHODI		pisani ispit	usmeni ispit	Ukupno	Prolaz
Ishod 1	Opisati senzorska svojstva prehrambenih proizvoda i osnovna osjetila kojima se ona procjenjuju.	10%		10%	5%
Ishod 2	Primijeniti stručnu terminologiju kod ocjenjivanja senzorskih svojstava prehrambenih proizvoda.	15%		15%	7,5%
Ishod 3	Odabrati i pripremiti ocjenjivački panel i prostor za senzorsku analizu prehrambenih proizvoda.	10%		10%	5%
Ishod 4	Nabrojiti i opisati testove i metode za senzorsko ocjenjivanje prehrambenih proizvoda.	15%		15%	7,5%
Ishod 5	Primijeniti testove i metode senzorske procjene na zadanim prehrambenim proizvodima.	10%	15%	25%	12,5%
Ishod 6	Interpretirati i diskutirati rezultate senzorske analize prehrambenih proizvoda.	10%	15%	25%	12,5%
Ukupno % ocjenskih bodova		70%	30%	100%	50%
Udio u ECTS		2,8	1,2	4	



SYLLABUS KOLEGIJA

Pregled nastavnih jedinica po tjednima s pripadajućim ishodima učenja

Tjedan	Tema predavanja i ishodi učenja:	Ishod	Tema vježbi i ishodi učenja:	Ishod
1.	Uvod u senzorske analize	1,2	Test indentifikacije osnovnih vrsta okusa i mirisa	1, 2
2.	Svojstva hrane i osnovna osjetila	1,2	Test usporedbe (mirisa/okusa)	1, 2
3.	Primjena senzorske analize u prehrambenoj industriji	1,2	Ispitivanje praga osjetljivosti	1, 2
4.	Izrada programa za senzorsku kontrolu kvalitete prehrambenih proizvoda	1,2,3	Testiranje razlika koncentracije model otopina osnovnih vrsta okusa testom trokuta	1, 2
5.	Odabir i trening članova panela	2,3	Test rangiranja	1, 2
6.	Čimbenici koji utječu na senzorsku procjenu prehrambenih proizvoda	2,3	Test nizanja prema intezitetu	1, 2
7.	Odabir i priprema uzoraka za senzorsku analizu	2,3	Test dva od pet	3, 4
8.	Izgled i oprema prostora za senzorsku analizu	3	Test u paru	3, 4
9.	Metode za senzorsku kontrolu kvalitete prehrambenih proizvoda	3	Trening deskriptivnog panela	3, 4
10.	Testovi i vodič za odabir testova u senzorskim analizama	3,4	Test prihvatljivosti – hedonistička skala	3, 4
11.	Statističke metode u senzorskim analizama	4, 5	Određivanje kvalitete osnovnih vrsta kruha	3, 4
12.	Senzorska procjena odabranih prehrambenih proizvoda	4, 5	Senzorsko ocjenjivanje odabranih konditorskih proizvoda Senzorsko ocjenjivanje odabranih vrsta ulja	5, 6
13.	Senzorska procjena u industriji piva	5, 6	Senzorsko ocjenjivanje piva	5, 6
14.	Senzorska procjena u mliječnoj industriji	5, 6	Senzorsko ocjenjivanje mlijeka i mliječnih proizvoda	5, 6
15.	Uloga instrumentalnih analiza u senzorskoj procjeni prehrambenih proizvoda	6	Senzorsko ocjenjivanje voćnih sokova	5, 6

Literatura (osnovna / dopunska)

Osnovna:

1. Mandić, M.L. (2005). Osnove senzorske procjene hrane, Prehrambeno tehnološki fakultet, Osijek.
2. Kilcast, D. (2010). Sensory analysis for food and beverage quality control: A Practical Guide, Woodhead Publishing Limited, Oxford: Cambridge. ISBN: 978-1-84569-476-0

Dopunska:

1. 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.
2. Meilgaard M., Civille G.V., Carr B.T. (2000): Sensory Evaluation Techniques, CRC Press, New York.