

**Табела 5.2** Спецификација предмета

<b>Студијски програм:</b> Прехрамбено инжењерство			
<b>Назив предмета:</b> Сензорска анализа хране			
<b>Наставник:</b> <a href="#">Владимир М. Томовић</a>			
<b>Статус предмета:</b> Изборни за ТКХ			
<b>Број ЕСПБ:</b> 7			
<b>Услов:</b> Нема			
<b>Циљ предмета</b> Упознавање студената са различитим методама сензорске анализе у зависности од врсте производа, односно са кључним елементима (поступци извођења, статистичка обрада података и тумачење и интерпретација резултата) ове научне и аналитичке дисциплине као саставног дела интегрисаног система управљања квалитетом у производње хране.			
<b>Исход предмета</b> Постизање специфичних знања и стицање одређених вештина код студената неопходних за непосредну теоријску и практичну примену сензорске анализе у производњи, промету и потрошњи различитих врста прехрамбених производа.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> <i>Термини и дефиниција сензорске анализе. Добра лабораторијска пракса. Дискриминаторни тестови. Тест троугла. Усмерени парни тест. Дуо-трио тест. Тест "А" – "није А". Једноставни парни тест. Рангирање (класирање у низу). Утврђивање интензитета разлике. Испитивање сензорског квалитета. Дескриптивна сензорска анализа. Сензорско тестирање потрошача.</i> <i>Практична настава</i> <i>Представљање речника термина у сензорској анализи. Провера чула оцењивача. Упознавање са добром лабораторијском праксом. Дискриминаторни тестови. Практично извођење теста троугла, усмереног парног теста, дуо-трио теста, теста "А" – "није А", једноставног парног теста, рангирања (класирања у низу), утврђивања интензитета разлике, испитивања сензорског квалитета, дескриптивне сензорске анализа и сензорског тестирања потрошача. Статистичка обрада података. Тумачење и интерпретација резултата.</i>			
<b>Литература</b> ИСО стандарди за сензорску анализу хране. Н. Томић: Сензорна анализа хране, Универзитет у Београди, Пољопривредни факултет, 2016. Р. Радовановић, Ј. Попов-Раљић: Сензорна анализа прехрамбених производа, Пољопривредни факултет, Технолошки факултет, Београд, Нови Сад, 2000/2001. Н. Т. Lawless, Н. Heymann: Sensory evaluation of food, principles and practices, Springer, New York, USA, 2010. Н. R. Moskowitz, J. H. Beckley, A. V. A. Resurreccion: Sensory and consumer research in food product design and development, IFT Press, Blackwell Publishing, Iowa, USA, 2006.			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава:</b> 3	<b>Практична настава:</b> 4	
<b>Методе извођења наставе</b> Интерактивна предавања уз коришћење савремених средстава информационах технологија, консултације у групама или појединачно, експерименталне вежбе у лабораторији са рачунским задацима.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	25	усмени испит	40
колоквијум-и	30		
семинарски рад			
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испит, презентација пројекта, семинари итд.....			