

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:		Прехрамбено инжењерство	
Врста и ниво студија:		Основне академске студије	
Назив предмета:		Стандарди у сензорној анализи хране	
Наставник:		Владимир М. Томовић	
Статус предмета:		Изборни за модул Технологије конзервисане хране	
Број ЕСПБ:		7	
Услов:		Нема	
Циљ предмета			
Упознавање студената са појединачним стандардима везаним за све аспекте сензорне анализе хране, односно са условима објективизације сензорне анализе као дела интегрисаног система управљања квалитетом у процесима производње хране.			
Исход предмета			
Постизање специфичних знања и стицање одређених вештина код студената неопходних за непосредну теоријску и практичну примену сензорне анализе у производњи, промету и потрошњи различитих врста прехранбених производа.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Дефиниција сензорне анализе. Терминологија. Сензорни квалитет хране. Производи који се сензорно оцењују. Типови проблема у којима се примењује сензорна анализа. Уређење простора за сензорну анализу. Поступци избора и обуке оцењивача. Потребан прибор и припрема узорака. Методе сензорне анализе. Статистичка обрада података и интерпретација резултата.			
<i>Практична настава</i>			
Тестови за избор, обуку и тренинг оцењивача. Одабир и извођење метода сензорне анализе на различитим врстама хране. Вредновање резултата сензорне анализе.			
Литература			
1. 30 ИСО стандарда за сензорну анализу хране.			
2. Р. Радовановић, Ј. Попов-Раљић: Сензорна анализа прехранбених производа, Пољопривредни факултет, Технолошки факултет, Београд, Нови Сад, 2000/2001.			
3. Н. Т. Lawless, Н. Heymann: Sensory evaluation of food, principles and practices, Springer, New York, USA, 2010.			
4. 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.			
Број часова активне наставе			Остали часови: –
Предавања: 3	Вежбе: –	Други облици наставе: 4	
Методе извођења наставе			
Интерактивна предавања уз коришћење савремених средстава информационих технологија, консултације у групама или појединачно, експерименталне вежбе у лабораторији.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Урађене и одбрањене вежбе	35	Усмени испит	30
Колоквијум I	15		
Колоквијум II	20		