

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:		Прехрамбено инжењерство	
Врста и ниво студија:		Дипломске академске студије	
Назив предмета:		Стандарди у сензорској анализи хране	
Наставник:		Вјера С. Прибиш	
Статус предмета:		Изборни за модуле Технологије конзервисане хране и Контрола квалитета	
Број ЕСПБ:		7	
Услов:		Нема	
Циљ предмета			
Упознавање са суштином и садржајем 20 стандарда за сензорску анализу који обухватају: услове за извођење анализе, одговарајући прибор, припрему узорака, одговарајуће методе и тестове, одабир и проверу оцењивача и обраду података.			
Исход предмета			
Добијање свеобухватне слике о проблематици сензорске анализе хране, на основу чега се може формирати и активирати дегустациони центар у производњи или контроли хране.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Савладавање појединачних стандарда везаних за све аспекте сензорске анализе хране са упутствима за припрему и разраду за конкретне врсте прехранбених производа.			
<i>Практична настава:</i>			
Извођење појединих сензорских тестова у оквиру одабира и провере оцењивача.			
Литература			
1. В. Прибиш, 2007: Сензорска анализа хране, Нови Сад, уџбеник у рецензији			
2. ЈУС ИСО Стандарди за сензорску анализу (20 стандарда)			
Број часова активне наставе			Остали часови
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	
3	–	3	–
Методе извођења наставе			
Интерактивна предавања уз коришћење савремене технике, консултације у групама или појединачно, експерименталне вежбе у лабораторији.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
Активност у току предавања	10	Усмени испит	50
Практична настава	10		
Семинарски рад	30		