

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 | | |