



VELEUČILIŠTE U KARLOVCU

SYLLABUS KOLEGIJA

Opći podaci o kolegiju

Naziv kolegija:	SENZORSKA PROCJENA PREHRAMBENIH PROIZVODA
Studij pri kojem se izvodi kolegij:	Prehrambena tehnologija
Nositelj(i) kolegija:	Dr.sc. Bojan Matijević, prof. v.š.
Suradnik pri kolegiju:	Dr.sc. Jasna Halambek, Ivana Kolić, ing.
ECTS bodovi:	4.0
Semestar izvođenja kolegija:	V.
Akadska godina:	2015./2016.
Uvjetni kolegij polaganja ispita:	-

Ustrojstvo nastave

Vrsta nastave	Broj sati tjedno:	Broj sati semestralno:	Obveze studenata po vrsti nastave:
Predavanja:	2	30	Redovito pohađanje - više od 80 %
Vježbe (auditorne):			
Vježbe (laboratorijske):	2	30	Redovito pohađanje - više od 80%
Seminarska nastava:			
Terenska nastava:			
Ostalo:			
UKUPNO:	4	60	

Ishodi učenja:	<ol style="list-style-type: none">1. Opisati senzorska svojstva hrane i osjetila kojima se ta svojstva procjenjuju.2. Opisati moguću primjenu senzorske analize u prehrambenoj industriji, psihološke greške koje se mogu javiti kod ocjenjivanja te objasniti odabir i trening članova panel skupine i organiziranje prostora za senzorsku analizu.3. Upotreba različitih testova i metoda u senzorskom ocjenjivanju hrane.4. Prikazati senzorsko testiranje različitih prehrambenih proizvoda i primjenu testova za potrošače.5. Opisati statističke metode koje se koriste obradi podataka senzorske analize hran
----------------	--

Sadržaj kolegija

Tjedan	Tema:
1.	Uvod u senzorske analize
2.	Svojstva hrane
3.	Ljudska osjetila
4.	Primjena senzorske analize
5.	Odabir i priprema uzoraka za senzorsku analizu
6.	Psihološke greške u senzorskoj procjeni hrane
7.	Odabir i trening članova panel skupine
8.	Izgled i oprema prostora za senzorsku analizu
9.	Testovi i vodič za odabir testova u senzorskim analizama
10.	Testovi diferencije
11.	Deskriptivne metode
12.	Bodovanje
13.	Senzorsko testiranje različitih prehrambenih proizvoda
14.	Testiranje potrošača

