Sveučilište Sjever

Preddiplomski stručni studij Prehrambena tehnologija

ISVU šifra	Naziv predmeta	Status predmeta	Semestar
202704	Senzorske analize hrane	Obvezni	3

Tip predmeta	Oblici nastave (ukupan broj sati u semestru)				Samostalni rad (sati)	ECTS
	P	S	V	E-učenje		
Stručni	30	0	15			4

Nastavnik	dr.sc. Ivana Dodlek Šarkanj viši predavač
Suradnik	
Cilj predmeta	Cilj predmeta je upoznavanje studenta sa senzorskim pojmovima, percepcijom senzorskih svojstava hrane putem ljudskih osjetila te različitim metodama senzorske procjene uz uporabu odgovarajućih statističkih alata. Studenti će se također upoznati sa preduvjetima za znanstveni pristup senzorskim analizama te osnovnim principima odabira i treninga članova za panel grupu senzorskih analitičara. U okviru predmeta studenti će steći vještine za odabir senzorskih testova i statističkih alata obrade podataka te odabir metodologije procjene sposobnosti kandidata za senzorske analize. Usvojene vještine moći će upotrijebiti za procjenu senzorskih svojstava hrane uz primjenu znanstvenih principa obzirom na prostor, protokol te analizu i interpretaciju rezultata.
Ishodi učenja	1. Objasniti putove osjetilnih doživljaja senzorskih svojstava, principe preduvjeta za znanstveni pristup senzorskim analizama hrane te principe senzorskih testova iz skupine testova razlika, testova sklonosti i opisnih testova. 2. Usporediti senzorske pojmove te pojedine metode senzorske procjene hrane. 3. Preporučiti odgovarajuće metode, odnosno testove u senzorskim analizama. 4. Izdvojiti odgovarajuće statističke metode za obradu rezultata pojedinih senzorskih testova. 5. Procijeniti osjetilne doživljaje senzorskih svojstava hrane te prikladnost odabira pojedinih senzorskih testova iz skupine testova razlika, testova sklonosti i opisnih testova.
Uvjeti za upis predmeta (odslušan ili položen kolegij) te potrebna znanja i vještine	Nema.
Vrste izvođenja predmeta	Laboratorijske vježbe Metodičke vježbe Predavanja Vježbe u praktikumu Seminar i radionice
Komentari	
Obveze studenata	Obavezno prisustvovanje nastavi, seminarima i vježbama.

Sadržaj predmeta

Nastavna cjelina	Oblici nastave (sati)			
	Predavanja	Seminari	Vježbe	E-učenje
O povijesnom razvoju senzorskih analiza, mjestu i značaju u kontroli kvalitete hrane; Uvod u senzorske analize- Rječnik; Anatomsko-fiziološka osnova senzorskih analiza hrane, Preduvjeti za znanstveni pristup senzorskim analizama; Odabir i trening članova za panel grupu senzorskih analitičara; Pregled testovi i vodič za odabir testova u senzorskim analizama; Testovi razlika; Testovi sklonosti; Opisni testovi; Statističke metode u senzorskim analizama				

Obvezna literatura	1. Marković, K., Vahčić, N., Hruškar, M. Senzorske analize hrane (Interna skripta PBF-a)

Dopunska literatura	1. Meilgaard, M.C., Civille, G. V., Carr, B. T. (2016) Sensory Evaluation Techniques (5. izd.), CRC Press Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL, USA. 2. Stone, H., Bleibaum, R.N., Thomas, H.A. (2012) Sensory Evaluation Practices (4. izd.), Elsevier Academic Press, San Diego, California, USA. 3. Lawless, H.T., Heymann, H. (2010) Sensory evaluation of food: principles and practices (2. izd.), Springer, New York, Dordrecht, Heidelberg, London. 4. Naes, T., Brockhoff, P. B., Tomić, O. (2010) Statistics for Sensory and Consumer Science, John Wiley and Sons, Ltd, Chichester, UK.
Način provjere ishoda učenja	Za pozitivnu ocjenu iz pojedinih parcijalnih ispita potrebno je postići više od 60 % od maksimalnog broja bodova a za pozitivnu konačnu ocjenu potrebno je postići više od 60 % od maksimalnog ukupnog broja bodova postignutih na pismenom ispitu i imati pozitivnu ocjenu iz seminarskog rada.
Završni / Diplomski rad	Da