

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв, втор и трет циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Сензорска анализа			
2.	Код	ПТБ12И23			
3.	Студиска програма	Прехранбена технологија и биотехнологија/ Управување со квалитет и безбедност на храната			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Технолошко-металуршки факултет Институт за органаска технологија Оддел за прехранбена технологија и биотехнологија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Втор циклус			
6.	Академска година/семестар	1 година 2 семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	5
8.	Наставник	Д-р Мирјана Боцевска, ред. проф.			
9.	Предуслови за запишување на предметот				
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Запознавање со теоретските основи на сензорската анализа и нејзина практична примена во оценувањето на квалитетот на прехранбените производи.				
11.	Содржина на предметната програма: Квалитетот и сензорските својства на храната. Примена на сензорската анализа за определување на прифатливоста на производот, неговата трајност, совпаѓање со спецификацијата и сл. Физиолошки основи за сензорската анализа. Сензорска наспроти физичко-хемииска анализа. Селекција и обука на панелисти за изведување на сензорската анализа. Методи за сензорско испитување на храната; дискриминаторни и атрибутивни тестови и тестови за прифаќање. Спроведување на сензорски испитувања, услови и начин на обработка и презентација на резултатите.				
12.	Методи на учење: предавања и вежби, консултации, проектна (домашна, семинарска) задача, домашно учење (подготовка на испит)				
13.	Вкупен расположив фонд на време	150 часови			
14.	Распределба на расположивото време				
15.	Форми на наставните активности	15.1	Предавања-теоретска настава	30 часови	
		15.2	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа	10 часови	
16.	Други форми на активности	16.1	Проектни задачи	20 часови	
		16.2	Самостојни задачи	10 часови	
		16.3	Домашно учење	80 часови	
17.	Начин на оценување				
	17.1.	Тестови	80 бодови		
	17.2.	Семинарска работа/проект (презентација: писмена и усна)	10 бодови		
	17.3.	Активност и учество	10 бодови		
18.	Критериуми за оценување (бодови/оценка)		до 50 бода	5 (пет)	(F)
			од 51 до 60 бода	6 (шест)	(E)

		од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)		
		од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)		
		од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)		
		од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)		
19.	Услови за потпис и полагање на завршен испит	Минимум 11 бодови од активностите 17.1 до 17.4.			
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски			
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Анонимна анкета на студентите			
22.	Литература				
	Задолжителна литература				
22.1	Ред.број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Lawless, H.T., Heymann, H.,	<i>Sensory Evaluation of Food: Principles and Practice</i>	Chapman and Hall, New York	998.
	2.	Palolary, G.,	<i>Sensory Evaluation Techniques. In Handbook of Food Analysis;</i>	Nollet, L.M.L (Ed.), Marcel Dekker, New York,	1996
	3.	O'Machony, M.,	<i>Sensory Evaluation of Food: Statistical Methods and Procedures</i>	Marcel Dekker, New York, Basel.	1986
22.2	Дополнителна литература				
	Ред.број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Автори на научни трудови од областа	Научни трудови од областа	Издавачи на меѓународни списанија	2000-201X
	2.				