



KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	SENSORYCZNA OCENA JAKOŚCI
			w jęz. angielskim	SENSORY QUALITY ASSESSMENT

Kierunek	Towaroznawstwo
Specjalność	przedmiot kierunkowy
Poziom kształcenia	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Profil kształcenia	ogólnoakademicki
Status przedmiotu	obowiązkowy
Rygor	zaliczenie z oceną

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
III	4	1		2		15		30	
Razem w czasie studiów						45			

Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji
Brak wymagań wstępnych.

Cele przedmiotu
Poznanie działanie zmysłów i ich wykorzystanie w ocenie jakości produktów.

Osiągane efekty kształcenia dla przedmiotu (EKP)		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
EKP_01	ma wiedzę na temat miejsca nauk społecznych, a w szczególności towaroznawstwa w systemie nauk i ich relacjach w stosunku do innych nauk	K_W01, K_W02
EKP_02	ma wiedzę ogólną z zakresu analizy sensorycznej niezbędną dla rozumienia i interpretowania podstawowych zjawisk i procesów przyrodniczych oraz do formułowania i rozwiązywania prostych zadań z zakresu towaroznawstwa	K_W04
EKP_03	zna podstawową terminologię używaną w analizie sensorycznej (również w języku angielskim i niemieckim); ma podstawową wiedzę o trendach rozwojowych z zakresu analizy sensorycznej	K_W05
EKP_04	zna podstawowe techniki i narzędzia badawcze stosowane w analizie sensorycznej	K_W18, K_U01
EKP_05	zna systemy normatywne oraz wybrane normy i reguły do rozwiązania konkretnego zadania z zakresu analizy sensorycznej	K_W09
EKP_06	potrafi stosować podstawowe techniki i narzędzia badawcze w zakresie analizy sensorycznej	K_U03
EKP_07	potrafi ocenić jakość produktów spożywczych i przemysłowych	K_U09

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Analiza sensoryczna - pojęcia podstawowe, zakres i zastosowanie badań sensorycznych. Funkcjonowanie aparatu zmysłów.	0,5		1		EKP_01, EKP_02, EKP_03
Receptory i ich podział. Wartości progowe. Pracownia analizy sensorycznej. Oceniający i zasady ich doboru. Zasady przeprowadzania ocen sensorycznych.	0,5		1		EKP_02, EKP_03
Zmysł wzroku. Receptory. Barwa i wrażenia barwne. Wady widzenia barwnego. Warunki przeprowadzania oceny wzrokowej.	1		2		EKP_02, EKP_03
Zmysł węchu. Receptory i bodźce węchowe. Fizyczne własności substancji zapachowych. Progi wrażliwości węchowej.	1		2		EKP_02, EKP_03
Zmysł czucia. Receptory czucia powierzchniowego i czucia głębokiego. Próg wrażliwości dotykowej i próg odległości. Zmysł słuchu i jego rola w ocenach sensorycznych.	1		2		EKP_02, EKP_03
Zmysł smaku. Fizjologia percepcji smakowej. Klasyfikacja smaków. Progi smakowe.	1		6		EKP_02, EKP_03
Metody badań stosowane w analizie sensorycznej. Metody wykrywania różnic jakościowych. Statystyczna obróbka i interpretacja wyników.	2		2		EKP_04, EKP_05, EKP_06
Metody ilościowe. Metoda wielokrotnych porównań. Metoda kolejności.	2		3		EKP_04, EKP_05, EKP_06
Metody skalowania. Skala hedoniczna. Skale punktowe ze szczególnym uwzględnieniem skali 5punktowej.	2		2		EKP_04, EKP_05, EKP_06
Metody określenia zmian w czasie. Metody jakościowe. Metody profilowania sensorycznego.	2		3		EKP_04, EKP_05, EKP_06
Metody afektywne. Konsumencka ocena jakości.	2		3		EKP_04, EKP_05, EKP_06
Przygotowanie projektu badania sensorycznego.			3		EKP_07
	15		30		

Metody weryfikacji efektów kształcenia dla przedmiotu									
Symbol EKP	Test	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Sprawozdanie	Projekt	Prezentacja	Zaliczenie praktyczne	Inne
EKP_01	X								
EKP_02	X								
EKP_03	X								
EKP_04	X								
EKP_05	X			X					
EKP_06					X				X
EKP_07						X			X

Kryteria zaliczenia przedmiotu
Zaliczenie laboratorium: zaliczone testy (min. 60% punktów możliwych do zdobycia), zaliczone sprawozdania, obowiązkowa obecność.
Zaliczenie pisemne: test (min. 60% punktów możliwych do zdobycia).
Uwaga: student otrzymuje ocenę powyżej dostatecznej, jeżeli uzyskane efekty kształcenia przekraczają wymagane minimum.

Nakład pracy studenta				
Forma aktywności	Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności			
	W	C	L	P
Godziny kontaktowe	15		30	
Czytanie literatury	15			
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych			15	
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	15			
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania			15	
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	3			
Udział w konsultacjach	2			
Łącznie godzin	50		60	
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	110			
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4			

	Liczba godzin	ECTS
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	60	2
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	50	2

Literatura podstawowa

Babicz-Zielińska E., Rybowska A., Obniska W., *Sensoryczna ocena jakości żywności*, Wyd. AM, Gdynia 2015

Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I., *Sensoryczne badania żywności*, Wyd. Naukowe PTTŻ, Kraków 2014

Gawęcka J., Jędryka T., *Analiza sensoryczna. Wybrane metody i przykłady zastosowań*. Wyd. AE, Poznań 2001

Literatura uzupełniająca

Baryłko-Pikielna N., *Zarys analizy sensorycznej żywności*, WNT, Warszawa, 1975.

Baryłko-Pikielna N., Kostyra E., *Współczesne trendy wyboru i akceptacji żywności*, Przemysł Spożywczy, 2004, 58(12)

Baryłko-Pikielna N., Kostyra E., *Sensoryczna analiza żywności*, [w:] J. Gawęcki, Baryłko-Pikielna N. (red.), *Zmysły a jakość żywności i żywienia* Wyd. AR w Poznaniu, Poznań 2007

Baryłko-Pikielna N., Wasiak-Zys G., *Jakość żywności z perspektywy współczesnego konsumenta*, [w:] A. Brzozowska, K. Gutkowska (red.), *Wybrane problemy nauki o żywieniu człowieka u progu XXI wieku*, Wyd. SGGW, Warszawa 2004

Osoba odpowiedzialna za przedmiot

dr inż. Agnieszka Rybowska

KTiZJ

Pozostałe osoby prowadzące przedmiot