



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 | niestacjonarne |
| 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 | | | | | 18 | | 18 | |
| Razem w czasie studiów | | | | | | 36 | | | |

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

| |
|--|
| Cele przedmiotu |
| Poznanie działania zmysłów i ich wykorzystanie w ocenie jakości produktów. |

| Osiągane efekty uczenia się dla przedmiotu (EKP) | | |
|---|---|---|
| Symbol | Po zakończeniu przedmiotu student: | Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się |
| EKP_01 | ma wiedzę ogólną z zakresu analizy sensorycznej i statystyki niezbędną do rozumienia i interpretowania podstawowych zjawisk i procesów przyrodniczych oraz do formułowania i rozwiązywania prostych zadań z zakresu nauk o zarządzaniu i jakości oraz pozostałych dyscyplin naukowych, do których przyporządkowany jest kierunek studiów. | NK_W02 |
| EKP_02 | zna podstawową terminologię używaną w analizie sensorycznej (również w języku obcym), ma podstawową wiedzę o stosowanych w nich metodach badawczych i trendach rozwojowych z zakresu analizy sensorycznej. | NK_W03 |
| EKP_03 | zna systemy normatywne oraz wybrane normy i reguły do rozwiązania konkretnego zadania z zakresu analizy sensorycznej oraz instytucjach społecznych i rządzących nimi prawidłowościami oraz o sposobach ich działania. | NK_W07 |
| EKP_04 | ma wiedzę w zakresie podstawowych technik i narzędzi badawczych stosowanych w dyscyplinach naukowych, do których przyporządkowany jest kierunek studiów. | NK_W09 |
| EKP_05 | zna podstawowe metody, narzędzia i techniki pozyskiwania danych stosowane przy rozwiązywaniu prostych zadań inżynierskich właściwych dla analizy sensorycznej. | NK_W11 |
| EKP_06 | potrafi prawidłowo interpretować zjawiska społeczne oraz je prognozować z wykorzystaniem standardowych metod i narzędzi w zakresie analizy sensorycznej. | NK_U01 |
| EKP_07 | potrafi stosować podstawowe techniki i narzędzia badawcze w zakresie analizy sensorycznej. | NK_U03 |

| | | |
|--------|--|--------|
| EKP_08 | potrafi ocenić jakość produktów spożywczych i przemysłowych. | NK_U06 |
|--------|--|--------|

| 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 | | | | EKP_01, EKP_02, EKP_03 |
| Receptory i ich podział. Wartości progowe. Pracownia analizy sensorycznej. Oceniający i zasady ich doboru. Zasady przeprowadzania ocen sensorycznych. | 1 | | | | EKP_02, EKP_03 |
| Zmysł wzroku. Receptory. Barwa i wrażenia barwne. Wady widzenia barwnego. Warunki przeprowadzania oceny wzrokowej. | 1,5 | | 2 | | EKP_02, EKP_03 |
| Zmysł węchu. Receptory i bodźce węchowe. Fizyczne własności substancji zapachowych. Progi wrażliwości węchowej. | 1,5 | | 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. | 1,5 | | 2 | | EKP_02, EKP_03 |
| Zmysł smaku. Fizjologia percepcji smakowej. Klasyfikacja smaków. Progi smakowe. | 1,5 | | 3 | | EKP_02, EKP_03 |
| Metody badań stosowane w analizie sensorycznej. Metody wykrywania różnic jakościowych. Statystyczna obróbka i interpretacja wyników. | 1,5 | | 2 | | EKP_04, EKP_05, EKP_06 |
| Metody ilościowe. Metoda wielokrotnych porównań. Metoda kolejności. | 1 | | 2 | | EKP_04, EKP_05, EKP_06 |
| Metody skalowania. Skala hedoniczna. Skale punktowe ze szczególnym uwzględnieniem skali 5- punktowej. | 2 | | 1 | | EKP_04, EKP_05, EKP_06 |
| Metody określenia zmian w czasie. Metody jakościowe. Metody profilowania sensorycznego. | 2 | | 1 | | EKP_04, EKP_05, EKP_06 |
| Metody afektywne. Konsumencka ocena jakości. | 2 | | 1 | | EKP_04, EKP_05, EKP_06 |
| Przygotowanie projektu badania sensorycznego. | 2 | | 2 | | EKP_07, EKP_08 |
| | 18 | | 18 | | |

| Metody weryfikacji efektów uczenia się 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, frekwencja – 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 | 18 | | 18 | |
| Czytanie literatury | 18 | | | |
| Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych | | | 18 | |
| Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia | 20 | | | |
| Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania | | | 20 | |
| Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach | 2 | | | |
| Udział w konsultacjach | 2 | | 4 | |

| | | |
|---|----------------------|-------------|
| Łącznie godzin | 60 | 60 |
| Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu | 120 | |
| 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 | 44 | 2 |

| |
|--|
| Literatura podstawowa |
| Babicz-Zielińska E., Rybowska A., Obniska W., <i>Sensoryczna ocena jakości żywności</i> , Wyd. AM, Gdynia 2015 Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I., <i>Sensoryczne badania żywności</i> , Wyd. Naukowe PTTŻ, Kraków 2014 Gawęcka J., Jędryka T., <i>Analiza sensoryczna. Wybrane metody i przykłady zastosowań</i> . Wyd. AE, Poznań 2001 |
| Literatura uzupełniająca |
| Baryłko-Pikielna N., <i>Zarys analizy sensorycznej żywności</i> , WNT, Warszawa, 1975. Baryłko-Pikielna N., Kostyra E., <i>Współczesne trendy wyboru i akceptacji żywności</i> , Przemysł Spożywczy, 2004, 58(12) Baryłko-Pikielna N., Kostyra E., <i>Sensoryczna analiza żywności</i> , [w:] J. Gawęcki, Baryłko-Pikielna N. (red.), <i>Zmysły a jakość żywności i żywienia</i> Wyd. AR w Poznaniu, Poznań 2007 Baryłko-Pikielna N., Wasiak-Zys G., <i>Jakość żywności z perspektywy współczesnego konsumenta</i> , [w:] A. Brzozowska, K. Gutkowska (red.), <i>Wybrane problemy nauki o żywieniu człowieka u progu XXI wieku</i> , Wyd. SGGW, Warszawa 2004 |

| | |
|---|-------|
| Osoba odpowiedzialna za przedmiot | |
| dr hab. inż. Agnieszka Rybowska, prof. UMG | KTiZJ |
| Pozostałe osoby prowadzące przedmiot | |
| | |