



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 prawidłowościach 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	