

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022/2023-2025/2026

(skrajne daty)

Rok akademicki 2023/2024

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Analiza sensoryczna żywności
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywnienia Zakład Technologii Mleczarstwa
Kierunek studiów	technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	pierwszy stopień
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok II semestr 4
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	język polski
Koordinator	dr inż. Magdalena Buniowska-Olejnik
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr inż. Magdalena Buniowska-Olejnik

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
4	10			15					1

1.2. Sposób realizacji zajęć

- zajęcia w formie tradycyjnej
 zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny) zaliczenie z oceną**2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

Przedmioty: Chemia i analiza żywności, ogólna technologia żywności

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C1	Poznanie zasad i metod analizy sensorycznej żywności
C2	Nabywanie umiejętności stosowania metod analizy sensorycznej do badania i doskonalenia jakości artykułów żywnościowych

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	Umie samodzielnie opracować wyniki z oceny sensorycznej produktów i formułować wnioski	K_Uo6
EK_02	Zna zasady przeprowadzania sensorycznej analizy żywności	K_Wo6
EK_03	Krytycznie ocenia jakość produktów na podstawie posiadanej wiedzy	K_Ko1

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Podstawowe informacje na temat analizy sensorycznej żywności. Charakterystyka i definicja wyróżników do przeprowadzenia analizy sensorycznej żywności. Czynniki warunkujące poprawność ocen sensorycznych. Analiza sensoryczna i jej zastosowanie w badaniach jakości żywności
Fizjologiczne i psychologiczne podstawy analizy sensorycznej (zmysł wzroku, węchu, smaku, czucia i słuchu jako instrumenty badawcze)
Metody analizy sensorycznej stosowane w ocenie jakości produktów spożywczych. Rodzaje metod laboratoryjnych: różnicowe (wykrywania różnic), kolejności (szeregowania), skalowania. Metody określenia wartości progowych (metoda limitów, metoda schodkowa, metoda stałego bodźca). Metody sensorycznej analizy opisowej (metody profilowania sensorycznego). Metody dynamiczne pomiaru intensywności wrażeń. Sensoryczne badania konsumenckie - metody i specyfika badań

B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych

Treści merytoryczne
Zapoznanie z zasadami pracy w pracowni analiz sensorycznych. Wprowadzenie do zagadnień analizy sensorycznej: definicje i krótka klasyfikacja metod, wymagania dotyczące zespołu oceniającego i przebiegu badania. Zasady pobierania próbek do badań i przygotowanie próby do analizy.
Wykonanie testów na daltonizm smakowy, węchowy, wzrokowy (tablice Ishihary), badanie tekstury dotykiem. Sprawdzenie progów wrażliwości smakowej metoda pojedynczego bodźca.

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

Metody konsumenckie: przygotowanie badania, ocena konsumencka zestawów produktów i analiza wyników. Konstruowanie przykładowej ankiety konsumenckiej. Ocena produktów za pomocą skali hedonicznej.

Przegląd metod sensorycznych stosowanych w kontroli jakości żywności. Wykorzystanie różnych rodzajów skal i ich konstruowanie (współczynniki ważkości, limity krytyczne, klasy jakości produktu). Wykrywanie różnic metodą trójkątową i parzystą. Przykładowe oceny jakości wybranych produktów spożywczych.

Zapoznanie z metodami profilowania (smakowitości, tekstury). Próby wyznaczenia profilu sensorycznego na wybranych przykładach. Wyznaczanie progów różnicy smakowej metodą stałego bodźca, wyznaczanie węchowego progu różnicy metodą kolejności. Pamięć sensoryczna.

3.4 Metody dydaktyczne

- Wykład: wykład z prezentacją multimedialną
- Laboratorium: wykonywanie doświadczeń, projektowanie doświadczeń.

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	obserwacja i kontrola w trakcie zajęć, sprawozdania	ćw.
EK_02	kolokwium	w, ćw.
EK_03	kolokwium	w, ćw.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się. Studenci piszą kolokwium z materiału opanowanego podczas ćwiczeń. Studenci przygotowują projekt, który jest oceniany ze względu na zawartość merytoryczną, formę przygotowania i prezentację treści. O ocenie pozytywnej z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów (>50% maksymalnej liczby punktów): dst 51-60%, dst plus 61-69 %, db 70-79%, db plus 80-89%, bdb 90-100 %.

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	25/1,00
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	2/0,08
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	3

SUMA GODZIN	30
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	1

** Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I. Sensoryczne badania żywności, Podstawy-Metody-Zastosowania. Wyd. Naukowe PTTŻ, Kraków 2009.
2. Gawęcka J., Jędryka T. Analiza sensoryczna. Wybrane metody i przykłady zastosowań. Wyd. Akademii Ekonomicznej w Poznaniu, 2001.
3. Skolik A. Smak w analizie sensorycznej. Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, 2011.

Literatura uzupełniająca:

1. Jędryka, T. Metody sensoryczne. Wyd. Akademii Ekonomicznej w Krakowie, Kraków 2009.
2. PN-EN ISO 8586, 2008 Analiza sensoryczna - Ogólne wytyczne wyboru, szkolenia i monitorowania oceniających
3. Ładoński W., Gospodarek T. Podstawowe metody analityczne produktów żywnościowych. PWN Warszawa, 1986.
4. Znamiorska A., Kalicka D., Rożek P., Buniowska M., Kuźniar P. Jakość jogurtów z ostropestem. Żywność dla przeszłość: XLIII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności i Żywienia PAN, Wrocław. Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, 2017, 238-244. ISBN: 978-83-7717-264-3
5. Kalicka D., Znamiorska A., Pawlos M., Buniowska M., Szajnar K. Physical and sensory characteristics and probiotic survival in ice cream sweetened with various polyols. International Journal of Dairy Technology, 2019, 72, 3, 456-465.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej