

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022-2025

(skrajne daty)

Rok akademicki 2023/2024

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu/ modułu	Analiza sensoryczna żywności
Kod przedmiotu/ modułu*	
Wydział (nazwa jednostki prowadzącej kierunek)	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom kształcenia	I stopień
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Rok i semestr studiów	Rok II; Semestr IV
Rodzaj przedmiotu	obowiązkowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	Dr inż. Grzegorz Sobek
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Dr inż. Grzegorz Sobek

* -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
IV	10	-	-	15	-	-	-	-	2

1.2. Sposób realizacji zajęć

X zajęcia w formie tradycyjnej

X zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość*

*wykłady

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

Wykład (W): zaliczenie bez oceny

Ćwiczenia (Ćw): zaliczenie z oceną

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Podstawy wiedzy z zakresu biologii i chemii na poziomie szkoły średniej

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

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Zaznajomienie studentów z wiedzą o specyfice analizy sensorycznej jako dziedziny analizy jakości żywności
C ₂	Nabywanie umiejętności zaplanowania, przeprowadzenia oceny sensorycznej żywności oraz interpretacji uzyskanych wyników

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	Objaśnia fizjologiczne podstawy analizy sensorycznej	K_W11
EK_02	Wymienia i opisuje wymagania stawiane kandydatom do zespołu oceniającego, podstawowe metody stosowane w analizie sensorycznej żywności oraz proponuje metody do rodzaju produktu żywnościowego i zadania	K_W11
EK_03	Potrafi zaplanować, przeprowadzić analizę sensoryczną, ocenę konsumencką żywności i opracować wyniki badań zgodnie z zasadami higieny, planowania i bezpieczeństwa na stanowisku pracy	K_U07
EK_04	Ma świadomość swoich ograniczeń, posiadanej wiedzy i konieczności konsultowania problemów	K_K04, K_K05
EK_05	Jest gotów do planowania i współdziałania w procesie badawczym.	K_K07

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Podstawowe pojęcia w sensoryce
Układ nerwowy a żywienie
Percepcja wrażeń smakowych i węchowych

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

Anatomia narządów smakowych
Przyczyny zróżnicowanej sprawności sensorycznej u ludzi
Pożądalność wrażeń sensorycznych
Preferencje i awersje pokarmowe
Model akceptacji żywności wg Cardello
Metody stosowane w analizie sensorycznej
Warunki niezbędne do uzyskania dokładnych i powtarzalnych wyników ocen
Sytość sensorycznie specyficzna i jej wpływ na wybór produktów i odżywianie, zmiany w percepcji pod wpływem stanów chorobowych
Normy w analizie sensorycznej.
Dodatki do żywności poprawiające jakość sensoryczną

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne
Przygotowanie pracowni analizy sensorycznej
Kwalifikacje zespołu oceniającego
Warunki prowadzenia ocen sensorycznych
Metodyka badania wrażliwości sensorycznej (testy zapachowe, smakowe, wzrokowe, quizy).
Zdolność dyskryminacji różnic smakowych i zapachowych oraz powtarzalność wyników
Wybrane metody określania wartości progowych.
Wybrane metody wykrywania różnic, skalowania i inne metody

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną, metody kształcenia na odległość

Ćwiczenia: prezentacja multimedialna, wykonywanie doświadczeń, ćwiczenia z instruktorem, dyskusja

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	Kolokwium	Ćw, w
EK_02	Kolokwium	Ćw, w
EK_03	Raport pisemny	Ćw
EK_04	Obserwacja w trakcie zajęć	Ćw
EK_05	Obserwacja w trakcie zajęć	Ćw

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykłady

Obecność na wykładach zgodna z regulaminem studiów UR rozdział 8 §25.

Ćwiczenia:

1. pełne uczestnictwo i aktywność studenta na ćwiczeniach
2. obserwacja pracy studenta
3. raport z wykonanych testów praktycznych
4. dyskusja w trakcie ćwiczeń
5. sprawdzanie wiedzy studenta w trakcie ćwiczeń
6. zaliczenie pisemne końcowe w formie testu - uzyskanie co najmniej 60% punktów z testu pisemnego. Zaliczenie teoretyczne pisemne, składające się z pytań testowych i otwartych

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie wiedzy:

Zaliczenie teoretyczne pisemne, składające się z pytań testowych i otwartych.

– warunkiem zaliczenia uzyskanie co najmniej 60% punktów z testu pisemnego.

Ocena wiedzy:

Kolokwium pisemne

- 5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 92%-100%
- 4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 84%-91%
- 4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 76%-83%
- 3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 68%-75%
- 3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60%-67%
- 2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 59%

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie umiejętności:

Ocena na podstawie raportu z testów praktycznych oraz uczestnictwa w zajęciach

Ocena umiejętności

- 5.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, bardzo dobrze potrafi zaplanować, przeprowadzić analizę sensoryczną, ocenę konsumencką żywności i opracować wyniki badań
- 4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze potrafi zaplanować, przeprowadzić analizę sensoryczną, ocenę konsumencką żywności i opracować wyniki badań

4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, dobrze potrafi zaplanować, przeprowadzić analizę sensoryczną, ocenę konsumencką żywności i opracować wyniki badań

3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, dostatecznie potrafi zaplanować, przeprowadzić analizę sensoryczną, ocenę konsumencką żywności i opracować wyniki badań

3.0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie potrafi zaplanować, przeprowadzić analizę sensoryczną, ocenę konsumencką żywności i opracować wyniki badań

2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie potrafi zaplanować, przeprowadzić analizy sensorycznej, oceny konsumenckiej żywności i opracować wyników badań

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie kompetencji społecznych:

Obserwacja opiekuna, ocena grupy, samoocena

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
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	1
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	24
SUMA GODZIN	50
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	2

** 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. (2009): Sensoryczne Badania Żywności. Podstawy – Metody – Zastosowania, Wyd. Naukowe PTTŻ, Kraków

2. Skolik A. (2011): Smak w analizie sensorycznej. Wyd. Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu. Poznań.
3. Gawęcki J. Baryłko-Pikielna N. (2015): Zmysły a jakość żywności i żywienia. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Poznań.
4. Baryłko-Pikielna N., Kostyra E. (2007): Sensoryczna analiza żywności. Zmysły, a jakość żywności i żywienia. Wyd. Akademii Rolniczej, Kraków, rozdział 11, s. 143-169

Literatura uzupełniająca:

1. Świdorski F. i Waszkiewicz-Robak B. (red.) (2010): Analiza sensoryczna w towaroznawczej ocenie żywności.
2. Kikut – Ligaj D. (2015): Smak gorzki w kształtowaniu jakości żywności. Wyd. Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu. Poznań.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej