

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023-2026

(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	Ogólnoakademicki
Forma studiów	Stacjonarne
Rok i semestr studiów	Rok II; Semestr IV
Rodzaj przedmiotu	Kierunkowy
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

C1	Zaznajomienie studentów z wiedzą o specyfice analizy sensorycznej jako dziedziny analizy jakości żywności
C2	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 <sup>1</sup>
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 konsumentską żywności i opracować wyniki badań zgodnie z zasadami higieny, planowania i bezpieczeństwa na stanowisku pracy	K_Uo6
EK_04	Ma świadomość swoich ograniczeń, posiadanej wiedzy i konieczności konsultowania problemów	K_Ko4, K_Ko5
EK_05	Jest gotów do planowania i współdziałania w procesie badawczym.	K_Ko7

### 3.3 Treści programowe

#### A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Podstawowe pojęcia w sensoryce
Układ nerwowy a żywienie
Percepcja wrażeń smakowych i węchowych
Anatomia narządów smakowych
Przyczyny zróżnicowanej sprawności sensorycznej u ludzi

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

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

<b>Treści merytoryczne</b>
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	Sprawozdanie	ćw

EK_04	Obserwacja w trakcie zajęć	ĆW
EK_05	Obserwacja w trakcie zajęć	ĆW

#### 4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

<p>Wykłady:</p> <p>Zaliczenie na podstawie obecności</p> <p>Ćwiczenia :</p> <p>Pozytywna ocena z zaliczenia końcowego - test jednokrotnego wyboru, test wielokrotnej odpowiedzi, test uzupełniania odpowiedzi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tj. uzyskanie co najmniej 60% punktów z testu pisemnego</li> <li>- Zaliczenie teoretyczne pisemne, składające się z pytań testowych i otwartych obejmujących całość materiału</li> <li>- Za odpowiedź prawidłową student otrzymuje 1 punkt, za błędną 0 punktów</li> </ul> <p>Zakres ocen: 2,0 – 5,0</p> <p>Ocena wiedzy:</p> <p>5,0 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 91- 100%</p> <p>4,5 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 81- 90%</p> <p>4,0 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 71- 80%</p> <p>3,5 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 61- 70%</p> <p>3.0 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60%</p> <p>Ćwiczenia:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. pełne uczestnictwo i aktywność studenta na ćwiczeniach</li> <li>2. obserwacja pracy studenta</li> <li>3. sprawozdanie z wykonanych testów praktycznych</li> <li>4. dyskusja w trakcie ćwiczeń</li> <li>5. sprawdzanie wiedzy studenta w trakcie ćwiczeń</li> <li>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</li> </ol>
--

#### 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
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>2</b>

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

## 6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	<b>NIE DOTYCZY</b>
zasady i formy odbywania praktyk	<b>NIE DOTYCZY</b>

## 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