

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2021-2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

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 | Niestacjonarne |
| 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 | |

* -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 | 6 | 10 | - | - | - | - | - | - | 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 | Poznanie wiedzy o specyfice analizy sensorycznej jako dziedziny analizy jakości żywności |
| C ₂ | Nabycie umiejętności zaplanowania, przeprowadzenia oceny sensorycznej żywności oraz interpretacji uzyskanych wyników |
| C ₃ | Kształtowanie umiejętności z kształtowania sensorycznej jakości produktów 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 | Objaśnia fizjologiczne podstawy analizy sensorycznej | K_Wo ₄ |
| 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_W12, K_Uo ₄ |

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 |
| Pożądalność wrażeń sensorycznych |
| Preferencje i awersje pokarmowe |

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

| |
|--|
| 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, metody kształcenia na odległość

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, obserwacja w trakcie zajęć | ćw, w |
| EK_03 | obserwacja w trakcie zajęć | ćw |

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykłady:

Zaliczenie na podstawie obecności

Ćwiczenia :

Pozytywna ocena z zaliczenia końcowego - test jednokrotnego wyboru, test wielokrotnej odpowiedzi, test uzupełniania odpowiedzi

- tj. uzyskanie co najmniej 60% punktów z testu pisemnego

- Zaliczenie teoretyczne pisemne, składające się z pytań testowych i otwartych obejmujących całość materiału

- Za odpowiedź prawidłową student otrzymuje 1 punkt, za błędną 0 punktów

Zakres ocen: 2,0 – 5,0

Ocena wiedzy:

5,0 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 91- 100%

4,5 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 81- 90%

4,0 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 71- 80%

3,5 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 61- 70%

3,0 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60%

Ćwiczenia:

1. pełne uczestnictwo i aktywność studenta na ćwiczeniach

2. obserwacja pracy studenta

3. bieżąca informacja zwrotna

4. pozytywna ocena wykonania testów praktycznych

5. dyskusja w trakcie ćwiczeń

6. sprawdzanie wiedzy studenta w trakcie ćwiczeń

7. zaliczenie pisemne końcowe w formie testu - uzyskanie co najmniej 60% punktów z testu pisemnego. Zaliczenie teoretyczne pisemne, składające się z pytań testowych i otwartych.

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 | 16 |
| Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie) | 1 |
| Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.) | 33 |
| 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