

(pieczęć uczelni)

KARTA PRZEDMIOTU

1. Informacje ogólne

Nazwa przedmiotu i kod (wg planu studiów):	Ocena sensoryczna PIBŻ.C24
Nazwa przedmiotu (j. ang.):	Sensory evaluation
Kierunek studiów:	Produkcja i bezpieczeństwo żywności
Specjalność/specjalizacja:	-
Poziom kształcenia:	studia pierwszego stopnia
Profil kształcenia:	praktyczny (P)
Forma studiów:	stacjonarne
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Jolanta Baran

2. Ogólna charakterystyka przedmiotu

Przynależność do modułu:	kształcenia kierunkowego
Status przedmiotu:	obowiązkowy
Język wykładowy:	polski
Rok studiów, semestr: *)	III, 5
Forma i wymiar zajęć według planu studiów:	stacjonarne – wykłady 10h, ćw. Laboratoryjne 20h
W przypadku studiów międzyobszarowych stosunek procentowy tych obszarów w ocenie koordynatora	% ECTS - obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych % ECTS - obszar nauk społecznych
Interesariusze i instytucje partnerskie (nieobowiązkowe)	
Wymagania wstępne / Przedmioty wprowadzające:	Chemia ogólna, Chemia żywności, Mikrobiologia żywności, Biochemia,

3. Bilans punktów ECTS

Całkowita liczba punktów ECTS: (A + B)	2	Stacjonarne	Niestacjonarne
A. Liczba godzin wymagających bezpośredniego udziału nauczyciela z podziałem na typy zajęć oraz całkowita liczba punktów ECTS osiąganych na tych zajęciach:	Wykłady Ćwiczenia laboratoryjne Konsultacje w sumie: ECTS	10 20 3 35 1,2	
B. Poszczególne typy zadań do samokształcenia studenta (niewymagających bezpośredniego udziału nauczyciela) wraz z planowaną średnią liczbą godzin na każde i sumaryczną liczbą ECTS:	Przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych Przygotowanie do kolokwium Przygotowanie do zaliczenia wykładów w sumie: ECTS	10 6 8 24 0,8	
C. Liczba godzin praktycznych / laboratoryjnych w ramach przedmiotu oraz związana z tym liczba punktów ECTS:	Ćwiczenia laboratoryjne w sumie: ECTS	20 20 0,7	
D. W przypadku studiów międzyobszarowych procent punktów ECTS przyporządkowanych obu obszarom (zgodnie z p. 2)	% ECTS - obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych % ECTS - obszar nauk społecznych w sumie ECTS	 2,0	

4. Opis przedmiotu

Cel przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawową wiedzą z zakresu oceny sensorycznej oraz wykształcenie umiejętności zastosowania metod wykorzystywanych w analizie sensorycznej i ocenie konsumenckiej produktów.
Metody dydaktyczne:	<ul style="list-style-type: none"> • metody podające: wykład informacyjny z prezentacją multimedialną • metody praktyczne: ćwiczenia laboratoryjne
Treści kształcenia:	<p>Wykłady</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Charakterystyka podstawowych pojęć w ocenie sensorycznej. Rola analizy sensorycznej w ocenie jakości żywności. 2. Charakterystyka i funkcjonowanie aparatu zmysłów – wzroku, węchu, czucia, smaku, słuchu. 3. Czynniki warunkujące dokładność i powtarzalność wyników analizy sensorycznej. 4. Charakterystyka metod badań ilościowych (metoda wielokrotnych porównań, metody skalowania, metoda Time-Intensity) i jakościowych (profilowanie smakowitości, profilowanie tekstury) stosowanych w analizie sensorycznej. 5. Charakterystyka laboratoryjnych metod badań

	<p>dyskryminacyjnych (metody oznaczania wartości progowych, metody wykrywania różnic) i specjalnych (metoda rozcieńczeń, wskaźnik rozcieńczenia „N”, wskaźnik słoności, profilogramy rozcieńczenia) stosowanych w analizie sensorycznej.</p> <p>6. Charakterystyka metod badań afektywnych – ocena konsumenckiej preferencji, akceptacji i stopnia akceptacji.</p> <p>Ćwiczenia laboratoryjne</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sprawdzanie wrażliwości smakowej - próba na daltonizm smakowy, określenie progów wrażliwości w zakresie podstawowych smaków. 2. Sprawdzanie wrażliwości smakowej - określenie progów różnicy w zakresie podstawowych smaków. 3. Sprawdzanie wrażliwości węchowej. 4. Sprawdzanie wrażliwości zmysłu wzroku. 5. Sprawdzanie wrażliwości dotykowej i czucia głębokiego. 6. Konsumencka ocena produktów - badanie preferencji na przykładzie wybranych produktów. Interpretacja wyników. 7. Ocena wybranych produktów za pomocą metody 5-punktowej. Interpretacja wyników.
--	---

5. Efekty kształcenia i sposoby weryfikacji

Efekt przedmiotu	Student, który zaliczył przedmiot (spełnił minimum wymagań)	Efekt kierunkowy	Forma zajęć dydaktycznych	Sposób weryfikacji efektów kształcenia (forma zaliczeń)
PIBŻ.C24_K_W01 PIBŻ.C24_K_W02 PIBŻ.C24_K_W03 PIBŻ.C24_K_W04	w zakresie wiedzy: <ol style="list-style-type: none"> 1. Charakteryzuje pojęcia stosowane w analizie sensorycznej oraz opisuje funkcjonowanie aparatów zmysłów. 2. Charakteryzuje podstawowe metody badań stosowane w ocenie sensorycznej produktów. 3. Charakteryzuje podstawowe metody badań stosowane w ocenie konsumenckiej produktów. 4. Charakteryzuje pojęcia i metody wykorzystywane przy sprawdzaniu wrażliwości sensorycznej. 	K_W01 K_W03	W ćw. L	- kolokwium
PIBŻ.C24_K_U_01 PIBŻ.C24_K_U_02	w zakresie umiejętności: <ol style="list-style-type: none"> 1. Ocenia produkty metodami wykorzystywanymi w analizie sensorycznej i ocenie konsumenckiej. 2. Sprawdzanie wrażliwości za pomocą różnych zmysłów. 	K_U05 K_U18	ćw. L	- sprawozdania z ćwiczeń
PIBŻ.C24_K_K01 PIBŻ.C24_K_K02	w zakresie kompetencji społecznych: <ol style="list-style-type: none"> 1. Wykazuje odpowiedzialność za powierzone mu zadania. 2. Dbą o porządek na stanowisku pracy i wykazuje odpowiedzialność 	K_K01 K_K02	W, ćw. L	Obserwacja zaangażowania i pracy studenta na ćwiczeniach

	za powierzone mu zadania.			i wykładach, terminowość oddania sprawozdań
6. Sposób obliczania oceny końcowej				
Średnia ważona z wszystkich uzyskanych pozytywnych ocen: - średnia ocen z ćwiczeń laboratoryjnych – 50% (sprawozdania z wykonania ćwiczeń laboratoryjnych 40%, kolokwium z treści ćwiczeń 60%) - ocena z kolokwium z treści wykładów - 50%				
7. Zalecana literatura				
Literatura podstawowa:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Babicz-Zielińska E., Rybowska A., Obniska W. Sensoryczna ocena jakości żywności, Wydawnictwo Akademii Morskiej w Gdyni, Gdynia, 2016 2. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I. Sensoryczne badania żywności. Podstawy – Metody – Zastosowania, Wydawnictwo Naukowe Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, Kraków, 2009 			
Literatura uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Danowska-Oziewicz M., Karpińska-Tymoszczyk M., Kłobukowski J. Materiały szkoleniowe z zakresu analizy sensorycznej żywności, Olsztyn, 2012 _ nie ma w bibliotece 2. Fortuna T. (red.). Podstawy analizy i oceny jakości żywności. Wyd. Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, Kraków 2012 3. Tajner-Czopek A. Analiza żywności - Jakość produktów spożywczych. Wyd. Akademii Rolniczej we Wrocławiu, Wrocław 2005. 			
8. Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS)				
Forma aktywności studenta		Obciążenie studenta [h]		
Godziny zajęć wg planu z nauczycielem		35 h		
Samokształcenie		24 h		
Sumaryczne obciążenie pracą studenta		20 h		
Punkty ECTS za moduł/przedmiot		2		
9. Uwagi				

***) Uwaga: w przypadku przedmiotów/modułów trwających więcej niż jeden semestr należy rozpisać semestralnie punkty 3, 4, 5, 6, 8**