

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Podstawy analizy sensorycznej żywności	
BiJPŻ/P/I/ST/22			Basics of food sensory analysis	
Język wykładowy		polski		
Rok akademicki		2021/2022		
Kierunek w zakresie		Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności		
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia		
Profil studiów		praktyczny		
Forma studiów		studia stacjonarne		
Semestr / semestry		III		
Przynależność do grupy zajęć		B 1. Grupa zajęć kierunkowych		
Status przedmiotu		obowiązkowy		
Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS		Forma zajęć	Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Liczba punktów ECTS
		Wykład	15 [h]	4 ECTS
		Laboratorium	30 [h]	
		...	[h]	
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	Kształtuje umiejętności praktyczne		2,5 ECTS
	z uprawnieniami	Służy zdobywaniu przez studenta kompetencji inżynierskich		1,5 ECTS
	z dyscypliną	Technologia żywności i żywienia		2 ECTS
		Inżynieria chemiczna		2 ECTS
		Nauki o zarządzaniu i jakości		0 ECTS
Forma nauczania		Tradycyjna - zajęcia zorganizowane w Uczelni lub zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość		
Wymagania wstępne		Wszyscy studenci kierunku Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności		
Jednostka prowadząca		WICiT / Katedra Zarządzania i Jakości Produktu		
Koordynator		dr hab. inż. Małgorzata Kowalska, prof. UTH		
Adres strony internetowej pjo		http://old.uniwersytetradom.pl/redirect.php?action=setcategory&id=513		
Adres e-mail, telefon koordynatora		m.kowalska@uthrad.pl (48) 361 75 47		

EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE, REALIZACJA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Cel kształcenia:	Przekazanie wiedzy nt. analizy sensorycznej jako metody oceny jakości żywności. Nabycie wiedzy i umiejętności odnośnie wykonania podstawowych testów na badanie wrażliwości sensorycznej osób oceniających oraz przeprowadzenia oceny sensorycznej produktów różnymi metodami.
Treści programowe:	Wykład Rola analizy sensorycznej w ocenie jakości żywności. Terminologia stosowana w analizie sensorycznej i badaniach konsumenckich (2h)

	<p>Rola zmysłów w ocenie sensorycznej. Charakterystyka i funkcjonowanie zmysłów (2h)</p> <p>Metody badań stosowane w sensorycznej ocenie jakości żywności (laboratoryjne - ilościowe, jakościowe, specjalne, afektywne – konsumencka ocena jakości) (4h)</p> <p>Przykłady zastosowań sensorycznych badań konsumenckich (1h)</p> <p>Planowanie eksperymentu oraz analiza i prezentacja wyników w badaniach sensorycznych, program ANALSENS. (4h)</p> <p>Międzynarodowa standaryzacja ISO w analizie sensorycznej. (2h)</p> <p>Laboratorium</p> <p>Ocena wybranych produktów żywnościowych metodami różnicowymi (6h)</p> <p>Ocena wybranych produktów żywnościowych metodami szeregowania (6h)</p> <p>Ocena wybranych produktów żywnościowych metodami skalowania (6h)</p> <p>Ocena konsumencka wybranych produktów żywnościowych (6h)</p> <p>Planowanie eksperymentu oraz analiza i prezentacja wyników w badaniach sensorycznych z wykorzystaniem programu ANALSENS (4h)</p> <p>Zaliczenie (2h)</p>
Metody dydaktyczne (kształcenia):	<p>Wykład: informacyjny i konwersatoryjny,</p> <p>Laboratorium: ćwiczenia w laboratorium analizy sensorycznej spełniającym wymagania normy PN-ISO 8589 „Ogólne wytyczne projektowania pracowni analizy sensorycznej” wyposażone w 9 indywidualnych stanowisk oraz komputerowy system ANALSENS zbierania i przetwarzania danych</p>
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	<p>Wykład: praca pisemna/test zaliczeniowy</p> <p>Laboratorium: ćwiczenia laboratoryjne studentów – praca indywidualna lub w grupie</p> <p>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich wymaganych efektów uczenia się określonych dla przedmiotu. Uzyskanie pozytywnych ocen ze wszystkich form zajęć wchodzących w skład danego przedmiotu jest równoznaczne z jego zaliczeniem i zdobyciem przez studenta liczby punktów ECTS przyporządkowanej temu przedmiotowi.</p> <p>Sposób obliczenia oceny końcowej z przedmiotu określa regulamin studiów.</p>

Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do efektów kierunkowych i formy zajęć				Metody weryfikacji efektów uczenia się	
Numer efektu uczenia się	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu (PEU) Student, który zaliczył przedmiot (W) zna i rozumie/ (U) potrafi /(K) jest gotów do:	Kierunkowy efekt uczenia się (KEU)	Forma zajęć	Forma weryfikacji (zaliczeń)	Metody sprawdzania i oceny
W1	prawa, pojęcia, zjawiska, metodologia badań z w zakresie niezbędnym do rozwiązywania zadań, problemów w obszarze jakości żywności i właściwości i składu surowców oraz dobór narzędzi, metod badań i oceny jakości żywności	K_WG01 K_WG02	wykład	zaliczenie	Praca pisemna
U1	wykorzystywać wiedzę dotyczącą zastosowania i doboru metod, narzędzi, urządzeń potrzebnych do realizacji projektów i zadań w zakresie krytycznej analizy i syntezy. jakości produktów żywnościowych, dostrzegając ich uwarunkowania	K_UW01 K_UW02	laboratorium	zaliczenie	Praca pisemna/ sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych

	systemowe i pozatechniczne				
K1	uznawania znaczenia i krytycznej analizy posiadanej wiedzy oraz odbieranych treści w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych, a także korzystania z opinii ekspertów	K_KK01	laboratorium	zaliczenie	Praca pisemna/ sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych

Literatura podstawowa, literatura uzupełniająca, pomoce naukowe					
<p>Literatura podstawowa: Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I., Sensoryczne badania żywności. Podstawy. Metody. Zastosowania, Wyd. II. Wyd. Nauk. PTTŻ, Kraków 2014. Babicz-Zielińska E., Rybowska A., Obniska W., Sensoryczna ocena jakości żywności, wyd. Wydawnictwo Akademii Morskiej w Gdyni, Gdynia 2009. Gawęcka J., Jędryka T., Analiza sensoryczna – wybrane metody i przykłady zastosowań, wyd. Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Poznaniu, Poznań 2001.</p> <p>Literatura uzupełniająca: Polskie Normy – Analiza Sensoryczna, PN-ISO 3972, PN-ISO 6658, PN-ISO 5496, PN-ISO 5492, PN-ISO 8586-1, PN-ISO 8586-2, PN-ISO 8589, http://www.cogitos.pl/portal/index.php/oprogramowanie Baryłko-Pikielna N., Gawęcki J.: Zmysły a jakość żywności i żywienia. Wyd. AR, Poznań 2007 Litwińczuk Z., Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa, Powszechnie Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Warszawa 2012.</p>					

Nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się – bilans punktów ECTS			
Udział w zajęciach, aktywność	Obciążenie studenta [h]		
	Inne godz. kontaktowe (IGK)	Zajęcia bez nauczyciela-praca własna studenta (ZBN)	Zajęcia dydaktyczne
Udział w wykładach	X	X	15 [h]
Udział w ćwiczeniach laboratoryjnych	X	X	30[h]
Udział w konsultacjach	15 [h]	X	X
Przygotowanie do wykładów/laboratorium	X	40[h]	X
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia			
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	15[h]/ 0,6 ECTS	40[h]/1,6ECTS	45[h]/ 1,8 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	4 ECTS		

Informacje dodatkowe, uwagi