

Nazwa zajęć:	Percepcja sensoryczna żywności	ECTS	1,0
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Sensorial perception of food		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: ...7.....	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ1-Z-07Z-41-11

Koordynator zajęć:	dr hab. Agata Marzec, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Agata Marzec, prof. SGGW		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest umożliwienie zdobycia wiedzy z zakresu sensorycznych metod oceny jakości żywności. Budowa aparatu sensorycznego człowieka. Analiza sensoryczna jako metoda oceny jakości żywności, terminologia oraz cechy sensoryczne wybranych produktów spożywczych, sprawność i wrażliwość sensoryczna zmysłów człowieka, pracownia analiz sensorycznych, testy i metody stosowane w analizie sensorycznej, analiza wyników. Czynniki decydujące o cechach sensorycznych. Wpływ przetwarzania i przechowywania żywności na jej cechy sensoryczne.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin ...10.... C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin ..... LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin ..... PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin ..... TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ..... ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin .....		
Metody dydaktyczne:	wykład, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Analiza żywności, Biologia, Chemia, Statystyka		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna budowę aparatu sensorycznego człowieka i podstawowe pojęcia analizy sensorycznej żywności oraz metody badania właściwości sensorycznych żywność	Umiejętności: U1 - potrafi wybrać odpowiednią metodę i przeprowadzić analizę wyników oraz wyciągnąć poprawne wnioski merytoryczne	Kompetencje: K1 - uznaje znaczenie wiedzy z zakresu analizy sensorycznej żywności
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1, U1, K2 – zaliczenie na ocenę (kolokwium wykładowe)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść pytań z ocenami z kolokwium		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z kolokwium wykładowego – 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Barylko-Pikielna N., Matuszewska I. 2009. Sensoryczne badania żywności. Podstawy-Metody-Zastosowania. Wyd. Nauk. PTTŻ, Kraków. 2. Praca zbiorowa pod red. J. Gawęcki, N. Barylko-Pikielna. 2007. Zmysły a jakość żywności i żywienia. Wyd. Akademii Rolniczej im. A. 3. Sensoryczna analiza profilowa i ocena konsumencka w opracowaniu nowych produktów żywnościowych. W: Opracowanie nowych produktów żywnościowych. (red. J. Czapski) Wyd. AR, Poznań, 206-220.			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin...1...			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>25 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>0,5 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy <sup>*)</sup>
Wiedza – W1	Zna budowę aparatu sensorycznego człowieka i podstawowe pojęcia analizy sensorycznej żywności oraz metody badania właściwości sensorycznych żywności	TZ1_KW04	1
Umiejętności – U1	Potrafi wybrać odpowiednią metodę i przeprowadzić analizę wyników oraz wyciągnąć poprawne wnioski merytoryczne	TZ1_KU02	1
Kompetencje – K1	Uznaje znaczenie wiedzy z zakresu analizy sensorycznej żywności	TZ1_KK01	1

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Percepcja sensoryczna żywności	ECTS	1,0
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Sensorial perception of food		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Bezpieczeństwo żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: ...7.....	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-BZ1-S-07Z-53-04

Koordinator zajęć:	dr hab. Agata Marzec, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Agata Marzec, prof. SGGW		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest umożliwienie zdobycia wiedzy z zakresu sensorycznych metod oceny jakości żywności w kontekście bezpieczeństwa. Budowa aparatu sensorycznego człowieka. Analiza sensoryczna jako metoda oceny jakości i bezpieczeństwa żywności, terminologia oraz cechy sensoryczne wybranych produktów spożywczych, sprawność i wrażliwość sensoryczna zmysłów człowieka, pracownia analiz sensorycznych, testy i metody stosowane w analizie sensorycznej, analiza wyników. Wpływ przetwarzania i przechowywania żywności na jej cechy sensoryczne.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin ...15.... C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin ..... LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin ..... PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin ..... TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ..... ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin .....		
Metody dydaktyczne:	wykład, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Analiza żywności, Biologia, Chemia, Statystyka		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna budowę aparatu sensorycznego człowieka i podstawowe pojęcia analizy sensorycznej żywności oraz metody badania właściwości sensorycznych żywności	Umiejętności: U1 - potrafi wybrać i zastosować odpowiednią metodę oceny sensorycznej żywności oraz wyciągnąć poprawne wnioski merytoryczne	Kompetencje: K1 - uznaje znaczenie wiedzy z zakresu analizy sensorycznej żywności
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1, U1, K2 – zaliczenie na ocenę (kolokwium wykładowe)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść pytań z ocenami z kolokwium		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z kolokwium wykładowego – 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I. 2009. Sensoryczne badania żywności. Podstawy-Metody-Zastosowania. Wyd. Nauk. PTTŻ, Kraków. 2. Praca zbiorowa pod red. J. Gawęcki, N. Baryłko-Pikielna. 2007. Zmysły a jakość żywności i żywienia. Wyd. Akademii Rolniczej im. A. 3. Sensoryczna analiza profilowa i ocena konsumencka w opracowaniu nowych produktów żywnościowych. W: Opracowanie nowych produktów żywnościowych. (red. J. Czapski) Wyd. AR, Poznań, 206-220.			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin...1...			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	...25.... h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	.....0,5.... ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna budowę aparatu sensorycznego człowieka i podstawowe pojęcia analizy sensorycznej żywności oraz metody badania właściwości sensorycznych żywności	BZ_KW04	1
Umiejętności – U1	Potrafi wybrać i zastosować odpowiednią metodę oceny sensorycznej żywności oraz wyciągnąć poprawne wnioski merytoryczne	BZ_KU03	1
Kompetencje – K1	Uznaje znaczenie wiedzy z zakresu analizy sensorycznej żywności	BZ_KK01	1

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Percepcja sensoryczna żywności	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Sensorial perception of food		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Towaroznawstwo w biogospodarce		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1-szy	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: ...7.....	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TB1-S-07Z-55-04

Koordynator zajęć:	dr hab. Agata Marzec, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Agata Marzec, prof. SGGW		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest umożliwienie zdobycia wiedzy z zakresu sensorycznych metod oceny jakości żywności w kontekście bezpieczeństwa. Budowa aparatu sensorycznego człowieka. Analiza sensoryczna jako metoda oceny jakości i bezpieczeństwa żywności, terminologia oraz cechy sensoryczne wybranych produktów spożywczych, sprawność i wrażliwość sensoryczna zmysłów człowieka, pracownia analiz sensorycznych, testy i metody stosowane w analizie sensorycznej, analiza wyników. Wpływ przetwarzania i przechowywania żywności na jej cechy sensoryczne.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin ...15.... C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin ..... LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin ..... PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin ..... TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ..... ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin .....		
Metody dydaktyczne:	wykład, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Analiza żywności, Biologia, Chemia, Statystyka		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna budowę aparatu sensorycznego człowieka i podstawowe pojęcia analizy sensorycznej żywności oraz metody badania właściwości sensorycznych żywności	Umiejętności: U1 - potrafi wybrać i zastosować odpowiednią metodę oceny sensorycznej żywności oraz wyciągnąć poprawne wnioski merytoryczne	Kompetencje: K1 - uznaje znaczenie wiedzy z zakresu analizy sensorycznej żywności
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1, U1, K2 – zaliczenie na ocenę (kolokwium wykładowe)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść pytań z ocenami z kolokwium		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z kolokwium wykładowego – 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I. 2009. Sensoryczne badania żywności. Podstawy-Metody-Zastosowania. Wyd. Nauk. PTTŻ, Kraków. 2. Praca zbiorowa pod red. J. Gawęcki, N. Baryłko-Pikielna. 2007. Zmysły a jakość żywności i żywienia. Wyd. Akademii Rolniczej im. A. 3. Sensoryczna analiza profilowa i ocena konsumencka w opracowaniu nowych produktów żywnościowych. W: Opracowanie nowych produktów żywnościowych. (red. J. Czapski) Wyd. AR, Poznań, 206-220.			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin...1...			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	...25.... h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	.....1.... ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna budowę aparatu sensorycznego człowieka i podstawowe pojęcia analizy sensorycznej żywności oraz metody badania właściwości sensorycznych żywności	TB_KW02	1
Umiejętności – U1	Potrafi wybrać i zastosować odpowiednią metodę oceny sensorycznej żywności oraz wyciągnąć poprawne wnioski merytoryczne	TB_KU03	1
Kompetencje – K1	Uznaje znaczenie wiedzy z zakresu analizy sensorycznej żywności	TB_KK01	1

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Percepcja sensoryczna żywności	ECTS	1,0
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Sensorial perception of food		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ1-S-07Z-49-07

Koordynator zajęć:	dr hab. Agata Marzec, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Agata Marzec, prof. SGGW		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest umożliwienie zdobycia wiedzy z zakresu sensorycznych metod oceny jakości żywności. Budowa aparatu sensorycznego człowieka. Analiza sensoryczna jako metoda oceny jakości żywności, terminologia oraz cechy sensoryczne wybranych produktów spożywczych, sprawność i wrażliwość sensoryczna zmysłów człowieka, pracownia analiz sensorycznych, testy i metody stosowane w analizie sensorycznej, analiza wyników. Czynniki decydujące o cechach sensorycznych. Wpływ przetwarzania i przechowywania żywności na jej cechy sensoryczne.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin ...15.... C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin ..... LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin ..... PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin ..... TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ..... ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin .....		
Metody dydaktyczne:	wykład, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Analiza żywności, Biologia, Chemia, Statystyka		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna budowę aparatu sensorycznego człowieka i podstawowe pojęcia analizy sensorycznej żywności oraz metody badania właściwości sensorycznych żywności	Umiejętności: U1 - potrafi wybrać i zastosować odpowiednią metodę oceny sensorycznej żywności oraz wyciągnąć poprawne wnioski merytoryczne	Kompetencje: K1 - uznaje znaczenie wiedzy z zakresu analizy sensorycznej żywności
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1, U1, K2 – zaliczenie na ocenę (kolokwium wykładowe)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść pytań z ocenami z kolokwium		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z kolokwium wykładowego – 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Barylko-Pikielna N., Matuszewska I. 2009. Sensoryczne badania żywności. Podstawy-Metody-Zastosowania. Wyd. Nauk. PTTŻ, Kraków. 2. Praca zbiorowa pod red. J. Gawęcki, N. Barylko-Pikielna. 2007. Zmysły a jakość żywności i żywienia. Wyd. Akademii Rolniczej im. A. 3. Sensoryczna analiza profilowa i ocena konsumencka w opracowaniu nowych produktów żywnościowych. W: Opracowanie nowych produktów żywnościowych. (red. J. Czapski) Wyd. AR, Poznań, 206-220.			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin...1...			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>...25.... h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>...0,5.... ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna budowę aparatu sensorycznego człowieka i podstawowe pojęcia analizy sensorycznej żywności oraz metody badania właściwości sensorycznych żywności	TZ1_KW04	1
Umiejętności – U1	Potrafi wybrać i zastosować odpowiednią metodę oceny sensorycznej żywności oraz wyciągnąć poprawne wnioski merytoryczne	TZ1_KU01	1
Kompetencje – K1	Uznaje znaczenie wiedzy z zakresu analizy sensorycznej żywności	TZ1_KK01	1

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,