

Rok akademicki:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	--	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Percepcja sensoryczna żywności			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Sensorial perception of food				
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka				
Koordinator przedmiotu:	dr hab. Agata Marzec				
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Agata Marzec				
Jednostka realizująca:	Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności				
Status przedmiotu:	a) przedmiot fakultatywny	b) stopień I rok IV	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr zimowy	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest umożliwienie zdobycia wiedzy z zakresu sensorycznych metod oceny jakości żywności				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 15; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 0;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji oraz krótkich filmów i animacji ilustrujących omawianą tematykę, projekt.				
Pełny opis przedmiotu:	Tematyka wykładów: 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, dokumentowanie i analiza wyników. Wpływ przetwarzania i przechowywania żywności na jej cechy sensoryczne.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Analiza żywności, Biologia, Chemia, Statystyka				
Założenia wstępne:	Podstawy biologii, analizy i chemii żywności oraz oceny organoleptycznej				
Efekty kształcenia:	01 - zna budowę aparatu sensorycznego człowieka i podstawowe pojęcia oraz metody oceny sensorycznej żywności 02 - umie zaplanować i zrealizować badania sensoryczne 03 - potrafi przeprowadzić analizę uzyskanej oceny sensorycznej	04 - potrafi opracowywać wyniki pomiarów oraz wyciągać poprawne wnioski merytoryczne			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01-04 - kolokwium wykładowe				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań z ocenami z kolokwium				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z kolokwium wykładowego – 50% Ocena z projektu - 50%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1.Sensoryczna analiza profilowa i ocena konsumenta w opracowaniu nowych produktów żywnościowych. W: Opracowanie nowych produktów żywnościowych. (red. J. Czapski) Wyd. AR, Poznań, 206-220. 2.Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I. 2009. Sensoryczne badania żywności. Podstawy-Metody-Zastosowania. Wyd. Nauk. PTTŻ, Kraków. 3.Praca zbiorowa pod red. J. Gawęcki, N. Baryłko-Pikielna. 2007. Zmysły a jakość żywności i żywienia. Wyd. Akademii Rolniczej im. A.				
UWAGI:					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>28 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>0 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	zna budowę aparatu sensorycznego człowieka i podstawowe pojęcia oraz metody oceny sensorycznej żywności	K_W02, K_W07
02	umie zaplanować i zrealizować badania sensoryczne	K_W06, K_W07, K_U01
03	potrafi przeprowadzić analizę uzyskanej oceny sensorycznej	K_W06, K_W07, K_U02
04	potrafi opracowywać wyniki pomiarów oraz wyciągać poprawne wnioski merytoryczne	K_K01, K_K04
05		