

SYLABUS**DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020/2021-2023/2024***(skrajne daty)*

Rok akademicki 2021/2022

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Smak żywności
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywnienia Zakład Technologii Mleczarstwa
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Profil	Ogólnoakademicki
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok II, semestr 4
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy / elektyw kierunkowy
Język wykładowy	j. polski
Koordynator	dr inż. Magdalena Buniowska
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr inż. Magdalena Buniowska

* -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
4	9								1

1.2. Sposób realizacji zajęć☒ zajęcia w formie tradycyjnej☐ zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość**1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)**

Zaliczenie z oceną

2. WYMAGANIA WSTĘPNE**PRZEDMIOTY:**

CHEMIA ŻYWNOSTCI, ANALIZA ŻYWNOSTCI

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Celem przedmiotu jest przekazanie podstawowej wiedzy na temat analizy sensorycznej i rozwoju produktu.
C ₂	Student zapozna się z anatomią narządów zmysłów oraz z czynnikami fizjologicznymi, aby lepiej zrozumieć percepcję smaku.
C ₃	Studenci będą rozwijać wiedzę, rozumienie i umiejętności związane z analizą sensoryczną żywności

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu Student:	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	ZNA I UMIE DOBRAĆ ODPOWIEDNIE METODY OCENY SENSORYCZNEJ ŻYWNOŚCI, ZNA WYPOSAŻENIE LABORATORIUM ANALIZ SENSORYCZNYCH ORAZ ZASADY BEZPIECZEŃSTWA PRACY W LABORATORIUM	K_Wo7

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Fizjologiczne podstawy percepcji smaku i zapachu. Podstawowe informacje na temat analizy sensorycznej żywności.
Charakterystyka warunków do przeprowadzenia analizy sensorycznej żywności oraz zasady przygotowania materiału do badań sensorycznych.
Fizjologiczne i psychologiczne podstawy analizy sensorycznej (zmysł wzroku, węchu, smaku, czucia i słuchu jako instrumenty badawcze)
Charakterystyka metod stosowanych w analizie sensorycznej żywności. Statystyczne metody interpretacji wyników

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną

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

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	W

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

WARUNKIEM ZALICZENIA PRZEDMIOTU JEST OSIĄGNIĘCIE WSZYSTKICH ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ. O OCENIE POZYTYWNEJ Z PRZEDMIOTU DECYDUJE LICZBA UZYSKANYCH PUNKTÓW (>50% MAKSYMALNEJ LICZBY PUNKTÓW): DST 55%, DST PLUS 65%, DB 75%, DB PLUS 85%, BDB 95%

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	9
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	1
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	15
SUMA GODZIN	25
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	1

** 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. Skolik A., Smak w analizie sensorycznej. Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu
2. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I. Sensoryczne badania żywności, Podstawy-Metody-Zastosowania. Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, Kraków 2009.

- | |
|--|
| 3. Gawęcka J., Jędryka T. Analiza sensoryczna. Wybrane metody i przykłady zastosowań. Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Poznaniu |
|--|

Literatura uzupełniająca:

- | |
|---|
| 1. Jędryka, T. Metody sensoryczne. Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie, Kraków 2009. |
|---|

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej