

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023/2024-2026/2027

(skrajne daty)

Rok akademicki 2024/2025

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
Kierunek studiów	technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	pierwszy stopień
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok II semestr 4
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy/ Elektyw kierunkowy
Język wykładowy	j. polski
Koordynator	dr inż. Magdalena Buniowska-Olejek
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr inż. Magdalena Buniowska-Olejek

* -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	15								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 żywności, Analiza żywności

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	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.

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

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

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 z harmonogramu studiów	15/0,57
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	1/0,03
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	10/0,38
SUMA GODZIN	26
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. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I. Sensoryczne badania żywności, Podstawy-Metody-Zastosowania. Wyd. Naukowe PTTŻ, Kraków 2009.
2. Gawęcka J., Jędryka T. Analiza sensoryczna. Wybrane metody i przykłady zastosowań. Wyd. Akademii Ekonomicznej w Poznaniu, 2001.
3. Skolik A. Smak w analizie sensorycznej. Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, 2011.

Literatura uzupełniająca:

1. Jędryka, T. Metody sensoryczne. Wyd. Akademii Ekonomicznej w Krakowie, Kraków 2009.
2. Kalicka D., Znamierowska A., Pawlos M., Buniowska M., Szajnar K. Physical and sensory characteristics and probiotic survival in ice cream sweetened with various polyols. International Journal of Dairy Technology, 2019, 72, 3, 456-465.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej