



Uniwersytet  
Ekonomiczny  
we Wrocławiu

## Sylabus przedmiotu: **Analiza sensoryczna żywności**

Specjalność: inżynieria produktów żywnościowych

Data wydruku: 23.01.2016

Dla rocznika: 2015/2016

Kierunek: Zarządzanie i inżynieria produkcji

Wydział: Inżynieryjno-Ekonomiczny

### Opis przedmiotu

Student poznaje zasady i metody analizy sensorycznej żywności. Opanowuje umiejętność przeprowadzania oceny organoleptycznej oraz analizy statystycznej otrzymanych wyników badań.

### Dane podstawowe

Nazwa angielska:	Sensory evaluation	Forma zajęć	Liczba godzin	Semestr	Punkty ECTS
Kod przedmiotu:		Wykłady	0/0	-/-	2.0/2.0
Status przedmiotu:	Do wyboru	Ćwiczenia	0/0	-/-	
Autor:	Barbara Garncarek	Laboratoria	15/8	VI/VI	
Poziom studiów:	1	Seminarium	0/0	-/-	
Semestr:	VI	Inne	0/0	-/-	
Forma studiów:	Stacjonarne / Niestacjonarne	Forma zaliczenia:		Zal	
Słowa kluczowe:	ocena organoleptyczna, jakość żywności, zmysły, analiza danych	Wymagania wstępne			
Osiągnięcie efektów wynikających z realizacji przedmiotów					
Zakres materiału ze szkoły średniej, Chemia organiczna					

### Efekty i cele

#### Cele kształcenia dla przedmiotu

Kod	Opis
C1	Poznanie zasad i metod analizy sensorycznej żywności
C2	Pozyskanie wiedzy przez studenta o wyborze i zastosowaniu metod analizy sensorycznej do badania i doskonalenia jakości artykułów żywnościowych

#### Efekty kształcenia dla przedmiotu

##### Wiedza

Symbol	Opis	Efekty kierunkowe	Cele
W1	Zna metody sensorycznej analizy żywności	S1_W02	C1

##### Umiejętności

Symbol	Opis	Efekty kierunkowe	Cele
U1	Umie zastosować wybrane metody analizy sensorycznej do oceny i doskonalenia żywności	S1_U01	C2

## Kompetencje społeczne

Symbol	Opis	Efekty kierunkowe	Cele
K1	Potrafi samodzielnie opanować wiedzę niezbędną do analizy wyników badań sensorycznych	K_K05	C2

### Kryteria ocen

Efekty kształcenia	Na ocenę 2	Na ocenę 3 / 3,5	Na ocenę 4 / 4,5	Na ocenę 5
<b>Wiedza</b>				
W1	Nie zna metod sensorycznej analizy żywności	Bardzo pobieżnie zna metody sensorycznej analizy żywności	Zna dobrze metody sensorycznej analizy żywności	Zna bardzo dobrze metody sensorycznej analizy żywności
<b>Umiejętności</b>				
U1	Nie potrafi zastosować właściwych metod do analizy sensorycznej żywności	Ma trudności z wyborem i zastosowaniem właściwych metod do analizy sensorycznej żywności	Umie zastosować wybrane metody do analizy sensorycznej żywności	Bardzo dobrze dobiera metody sensoryczne i stosuje je do analizy żywności
<b>Kompetencje społeczne</b>				
K1	Nie potrafi samodzielnie opanować wiedzy niezbędnej do analizy wyników badań sensorycznych	Ma trudności w samodzielnym opanowaniu wiedzy niezbędnej do analizy wyników badań sensorycznych	Potrafi z drobną pomocą wykonać analizę wyników badań sensorycznych	Potrafi samodzielnie, w oparciu o zdobytą wiedzę, wykonać analizę wyników badań sensorycznych

### Tematy zajęć

	Temat	Studia stacjonarne					Studia niestacjonarne					Cele	Efekty
		W	C	L	S	I	W	C	L	S	I		
1.	Sprawdzanie wrażliwości zmysłu wzroku i czucia	0	0	2	0	0	0	0	1	0	0	C1;C2	U1;W1
2.	Sprawdzanie wrażliwości zmysłu węchu	0	0	2	0	0	0	0	1	0	0	C1;C2	U1;W1
3.	Sprawdzanie wrażliwości zmysłu smaku	0	0	3	0	0	0	0	2	0	0	C1;C2	K1;U1;W1
4.	Zastosowanie metod laboratoryjnych do oceny różnic smakowości produktów spożywczych	0	0	2	0	0	0	0	2	0	0	C1;C2	K1;U1;W1
5.	Zastosowanie metod specjalnych do oceny jakości sensorycznej produktów spożywczych	0	0	2	0	0	0	0	1	0	0	C1;C2	K1;U1;W1
6.	Ocena profilowa wybranych produktów spożywczych	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	C1;C2	K1;U1;W1
7.	Określenie zależności między oceną całkowitą produktu a oceną wybranych wyróżników jakościowych	0	0	2	0	0	0	0	1	0	0	C1;C2	K1;U1;W1

	W	C	L	S	I	W	C	L	S	I
Suma	0	0	15	0	0	0	0	8	0	0
Łącznie godzin	<b>15</b>					<b>8</b>				

### Tematy - praca własna

Temat	Stac.	Niestac.	Cele kształcenia	Efekty kształcenia
1. Poznanie metod stosowanych w analizie wyników uzyskanych w badaniach sensorycznych	17	20	C2	K1
2. Zastosowanie metod analizy sensorycznej w projektowaniu i ocenie jakości artykułów żywnościowych	14	16	C1;C2	W1, U1, K1

	<b>Suma:</b>	31	36
--	--------------	----	----

## Macierz kontrolna

Symbol	Tematy zajęć	Praca własna	Tematy zajęć	Praca własna	C1	C2	C3	C4	C5
W1					1	0	0	0	0
U1					0	1	0	0	0
K1					0	1	0	0	0

## Weryfikacja efektów kształcenia

Symbol	Opis	Egzamin	Praca kontrolna	Projekty	Aktywność na zajęciach	Praca własna		
W1	Zna metody sensorycznej analizy żywności	-	+	-	+	-		
Symbol	Opis	Egzamin	Praca kontrolna	Projekty	Aktywność na zajęciach	Praca własna		
U1	Umie zastosować wybrane metody analizy sensorycznej do oceny i doskonalenia żywności	-	+	+	+	+		
Symbol	Opis	Egzamin	Praca kontrolna	Projekty	Aktywność na zajęciach	Praca własna		
K1	Potrafi samodzielnie opanować wiedzę niezbędną do analizy wyników badań sensorycznych	-	+	+	-	+		
Waga w ogólnej weryfikacji efektów kształcenia w %		Łącznie:	100%	0%	60%	20%	5%	15%

## Obciążenie studenta

Formy aktywności studenta	Stacjonarne	Niestacjonarne
Godziny zajęć dydaktycznych zgodnie z planem studiów	15	8
Praca własna studenta	31	36
Przygotowanie do laboratoriów	6	6
Przygotowanie do prac kontrolnych	8	10
<b>Suma:</b>	60	60

	Stacjonarne		Niestacjonarne	
	min	max	min	max
Sugerowana liczba punktów ECTS dla przedmiotu (min-max)	2	2	2	2
Liczba punktów ECTS zgodnie z planem studiów	2		2	

## Literatura podstawowa

Tytuł	Autorzy (nazwisko, inicjał imienia)	Wydawnictwo	Miejsce wydania	Rok wydania
Sensoryczne badania żywności, Podstawy – Metody – Zastosowania	Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I.	Wydawnictwo Naukowe PTTŻ	Kraków	2014

Analiza sensoryczna. Wybrane metody i przykłady zastosowań	Gawęcka J., Jędryka T.	AE Poznań	Poznań	2001
Metody sensoryczne	Jędryka T.	AE Kraków	Kraków	2001
Towaroznawstwo żywności przetworzonej	Świderski F. (red.)	SGGW	Warszawa	1999

## Literatura uzupełniająca

Tytuł	Autorzy (nazwisko, inicjał imienia)	Wydawnictwo	Miejsce wydania	Rok wydania
Statystyczne metody analizy danych	Ostasiewicz W.	Wydawnictwo AE	Wrocław	1999
Analiza sensoryczna. Ogólne wytyczne wyboru, szkolenia i monitorowania wybranych oceniających i ekspertów oceny sensorycznej		PN-EN ISO 8586		2014
Analiza sensoryczna – Metodologia - Wytyczne ogólne		PN ISO 6658		1998
Analiza sensoryczna – Terminologia		PN ISO 5492		1997
Analiza sensoryczna – Metodologia – Metoda sprawdzania wrażliwości smakowej		PN ISO 3972		1998
Analiza sensoryczna – Metodologia – Metody profilowania smakowości		PN ISO 6564		1999

## Prowadzący

Tytuł naukowy	Imię	Nazwisko	Forma zajęć	Telefon	Email	Strona WWW	Budynek i pok	Jednostka organizacyjna
dr inż.	Barbara	Garncarek		71 3680256	barbara.garncarek@ue.wroc.pl		H 203	Katedra Biotechnologii Żywności
dr hab. inż.	Zbigniew	Garncarek		71 3680256	zbigniew.garncarek@ue.wroc.pl		H 203	Katedra Biotechnologii Żywności