

Skrócony opis modułu kształcenia

M u u u u - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M DI_17 S 2018/2019	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 2 Analiza sensoryczna Sensory analysis	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	II stopień – studia stacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	1	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 (1,5/0,5)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Monika Sujka	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów ze sposobem rekrutacji i selekcji kandydatów do panelu sensorycznego, warunkami przeprowadzenia poprawnej oceny sensorycznej oraz podstawowymi metodami badawczymi stosowanymi w analizie sensorycznej żywności.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Nr Efektu Kierunkowego	Realizowany Efekt Kształcenia
	DI2A_W01	W1. Student zna podstawy teoretyczne oraz zastosowanie podstawowych metod analizy sensorycznej.
	DI2A_W01	W2. Student ma wiedzę nt. wpływu składników, składu (kompozycji) produktu i różnego rodzaju procesów przetwórczych na jakość sensoryczną żywności.
	DI2A_U05, DI2A_U08	U1. Student potrafi dobrać metodę badawczą stosownie do założonego celu badania oraz ocenianego produktu;
	DI2A_U08	U2. Student umie przygotować próbki, wykonać analizę, ocenić i zinterpretować wyniki pomiaru.
	DI2A_K04	K1. Student potrafi współdziałać i pracować w grupie.
	DI2A_W01	W1. Student zna podstawy teoretyczne oraz zastosowanie podstawowych metod analizy sensorycznej.
	DI2A_W01	W2. Student ma wiedzę nt. wpływu składników, składu (kompozycji) produktu i różnego rodzaju procesów przetwórczych na jakość
		sensoryczną żywności.
	DI2A_U05, DI2A_U08	U1. Student potrafi dobrać metodę badawczą stosownie do założonego celu badania oraz ocenianego produktu;
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 – praca pisemna. W2 – praca pisemna. U1 – ocena wykonania sprawozdania i jego obrony. U2 – ocena wykonania sprawozdania i jego obrony. K1 – ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenia i sprawozdanie. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, zaliczenie.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50/50	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, Fizjologia człowieka, Podstawy analizy statystycznej	
Treści modułu kształcenia – zwały opis ok. 100 słów.	Wykład obejmuje podstawy teoretyczne i zastosowanie metod analizy sensorycznej w ocenie jakości żywności, charakterystykę warunków przeprowadzenia poprawnej oceny sensorycznej (laboratorium analizy sensorycznej, dobór metody i organizacja badań, reprezentatywność i przygotowanie próbek), rekrutację i szkolenie zespołu oceniającego (wrażliwość sensoryczna i czynniki na nią wpływające), kryteria wyboru osób do panelu sensorycznego, czynniki wpływające na jakość sensoryczną żywności oraz metody statystyczne stosowane w analizie sensorycznej. Ćwiczenia obejmują testy sprawdzające wrażliwość sensoryczną kandydatów do zespołu oceniającego, zapoznanie się z podstawowymi metodami analizy sensorycznej (na przykładzie wybranych produktów spożywczych), zasadami przygotowania próbek do analizy w oparciu o odpowiednie normy, konstruowanie przykładowej ankiety konsumenckiej oraz interpretację otrzymanych wyników.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura obowiązkowa: 1. Babicz-Zielińska E., Rybowska A., Obniska W. Sensoryczna ocena jakości żywności. Wydawnictwo Akademii Morskiej w Gdyni, Gdynia, 2008. Literatura zalecana: N. Baryłko-Pikielna, I. Matuszewska. Sensoryczne badania żywności. Podstawy-metody-zastosowania. Wydawnictwo Naukowe PTTŻ. Kraków, 2009.	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, wykonywanie doświadczeń, prezentacja i interpretacja wyników doświadczeń, dyskusja.	