

## Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Ocena sensoryczna warzyw i ziół	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Sensory analysis of vegetables and herbs		
Zajęcia dla kierunku studiów:	roślinictwo		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: II	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>OGR-O2-S-1L07.12</b>

Koordynator zajęć:	<b>Dr hab. Olga Kosakowska</b>			
Prowadzący zajęcia:	<b>Pracownicy i doktoranci Katedry Roślin Warzywnych i Leczniczych</b>			
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z technikami oceny sensorycznej i konsumenckiej warzyw i surowców zielarskich.</p> <p>Wykłady: Problemy poruszane na wykładach dotyczą specyfiki i roli analizy sensorycznej oraz możliwości jej wykorzystania w ocenie jakości warzyw i ziół. Omawiane są fizjologiczne i psychologiczne podstawy związane z percepcją bodźców zewnętrznych i ich oszacowaniem oraz metody umożliwiające przeprowadzenie oceny sensorycznej, ze szczególnym uwzględnieniem metod opisowych.</p> <p>Ćwiczenia: Przekazanie wiedzy i umiejętności w zakresie wykrywania i rozpoznawania podstawowych jakości smaku oraz wykrywania, rozpoznawania i definiowania zapachów. Omawiane są procedury związane z przygotowaniem prób do oceny oraz metody badawcze pozwalające na ustalenie wartości progowych (próg wyczuwalności, próg różnicy) dla osób indywidualnych i grup laboratoryjnych. W ramach ćwiczenia studenci oceniają intensywność wybranych podstawowych jakości smaku oraz intensywność zapachu w produktach modelowych oraz wybranych warzywach i ziołach, przy użyciu metod różnicowych, skalowania i opisowych.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15 b) ćwiczenia; liczba godzin 15			
Metody dydaktyczne:	Prezentacja zagadnień i dyskusja; doświadczenie/eksperyment; konsultacje			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Botanika, Chemia, Rośliny zielarskie Podstawowe informacje z zakresu oceny jakości surowca zielarskiego			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	Zna specyfikę i procedury przygotowywania ocen sensorycznych w zakresie szkolenia zespołów oceniających oraz metod badawczych i konsumenckich.	K_W05 K_W06	1 2
	W2	Rozumie znaczenie czynników psychologicznych i fizjologicznych wpływających na ocenę sensoryczną, w tym konsumencką.	K_W06	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	Potrafi przygotować i przeprowadzić ocenę sensoryczną i konsumencką warzyw i ziół, a także zinterpretować uzyskane wyniki.	K_U01 K_U11	2 2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	Jest gotów do stałego poszerzania i pogłębiania wiedzy.	K_K01 K_K03	1 1
	K2	Ma świadomość konieczności postępowania zgodnie z zasadami etyki.	K_K04	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Specyfika analizy sensorycznej oraz możliwości jej wykorzystania w ocenie jakości warzyw i ziół. Fizjologiczne i psychologiczne podstawy percepcji bodźców zewnętrznych i ich odbiór przez zmysł smaku i zapachu. Podstawowe metody stosowane w ocenie sensorycznej, m.in. limitów, różnicowe, skalowanie oraz analiza profilowa. Testy na sprawność sensoryczną.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Efekty W1, W2, U1, K1, K2 – ocena doświadczeń wykonywanych w trakcie zajęć, referat/prezentacja Efekty W1, W2, U1 – egzamin pisemny			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Imienne karty oceny studenta, referat/prezentacja, treść pytań egzaminacyjnych z oceną			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena doświadczeń wykonywanych w trakcie zajęć – 20% Ocena z referatu/prezentacji – 20% Ocena z egzaminu – 60%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna, laboratorium analizy sensorycznej			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
<ol style="list-style-type: none"> <li>Baryłko-Pikielna N., 2009. Sensoryczne badania żywności. WN PTTŻ, Kraków.</li> <li>Dobrzycki J., 1986. Instrumentalne metody pomiaru tekstury żywności. IŻiŻ., Warszawa.</li> <li>Klepcka A., 2000. Analiza żywności. Cz.1. Fundacja Rozwój SGGW, Warszawa.</li> <li>Meilgaard M., Civille G.V., Carr B.T., 1999. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press.</li> </ol>				

UWAGI

-

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy,

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	72 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,2 ECTS