

Informacje ogólne	
Jednostka prowadząca kierunek:	Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Nazwa kursu:	Sensoryczne metody oceny jakości żywności
Przynależność do modułu:	technologiczny

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoriu	Projekt	Seminarium	Konwersator
Liczba godzin kursu			15			
Liczba punktów ECTS	1					
Sposób zaliczenia	zaliczenie z oceną					

KARTA KURSU							
Informacje ogólne o kursie							
Jednostka realizująca:	Wydział Mechaniczny						
Katedra/Zakład:	Katedra Procesów i Urządzeń Przemysłu Spożywczego						
Osoba odpowiedzialna dydaktycznie:	prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun						
Profil studiów:	ogólnoakademicki						
Forma studiów:	stacjonarne						
Poziom kształcenia:	I stopień						
Semestr:	V						
Kod kursu:							
Język wykładowy:	polski						
Rodzaj kursu:	specjalnościowy (Żywnienie człowieka i bezpieczeństwo żywności)						
Forma zajęć:				X			
	W	W+Ć	Ć	L	P	S	K
Cel/-e kursu							
1	zapoznanie studentów z podstawami metod oceny sensorycznej						
2	zapoznanie studentów z wartością odżywczą żywności						
3	zapoznanie studentów z pojęciem jakości żywności i zagadnieniami pochodnymi						
4	zapoznanie studentów z normami żywieniowymi o oceny żywienia oraz bezpieczeństwem jakości żywności						
5	zapoznanie studentów z normami żywienia i wyżywienia						
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji							
1	znajomość podstawowych zagadnień z podstaw żywienia człowieka						
2	wiedza z zakresu podstaw fizyki						
3	wiedza z zakresu podstaw chemii organicznej i nieorganicznej oraz biologii						
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)							
Wiedza:							Odniesienie do modułowych efektów kształcenia (EKM)
EKP1	identyfikuje i definiuje sensoryczne metody oceny jakości żywności						MD/Ż_W01;MD/Ż_W03
EKP2	zna zasady prawidłowej oceny sensorycznej produktów spożywczych						MD/Ż_W01;MD/Ż_W03
EKP3	zna normy i prawidłowe zasady żywienia człowieka						MD/Ż_W01; MD/Ż_W03; MD/Ż_W04
Umiejętności:							
EKP4	wyjaśnia i opisuje wartość odżywczą produktu spożywczego						MD/Ż_U01; MD/Ż_U02; MD/Ż_U03
EKP5	dokonuje prawidłowej oceny sensorycznej produktów spożywczych						MD/Ż_U01; MD/Ż_U02; MD/Ż_U03
EKP6	samodzielnie prezentuje sensoryczne metody oceny jakości żywności						MD/Ż_U01; MD/Ż_U02; MD/Ż_U03
Kompetencje społeczne:							
EKP7	planuje i przygotowuje zadania samodzielnie						MD/Ż_K03
EKP8	wyjaśnia i przygotowuje zadania zespołowe						MD/Ż_K01

Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KRK	Przewodniczący Rady Programowej Kierunku
_____	_____	_____
Podpis	Podpis	Podpis

Cykl kształcenia:

rok akademicki przyjęcia studentów na studia

Treści programowe			
Forma zajęć	Tematyka zajęć (bloku zajęć)	Liczba godzin	Powiązanie z efektem kształcenia dla kursu (symbol EKP)
L1	Daltonizm smakowy	2	EKP1-EKP8
L2	Rozpoznawanie i definiowanie zapachów	2	EKP1-EKP8
L3	Test na progi wrażliwości smakowej oraz wrażliwości dotyku	2	EKP1-EKP8
L4	Ocena sensoryczna makaronów	2	EKP1-EKP8
L5	Ocena sensoryczna napoi typu cola	2	EKP1-EKP8
L6	Ocena sensoryczna pieczywa	2	EKP1-EKP8
L7	Ocena sensoryczna soków typu fit	2	EKP1-EKP8
L8	Ocena sensoryczna piwa	1	EKP1-EKP8
SUMA GODZIN		15	
Narzędzia dydaktyczne			
1	prezentacje multimedialne		
2	podręczniki akademickie		
3	ćwiczenia praktyczne		
4	skryp do zajęć		
5	indywidualna i zespołowa praca studenta		
Sposoby oceny			
L.p.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1-EKP8	kolokwium	poprawnie udzielone odpowiedzi na zadane pytania
2	EKP1-EKP8	zeszyt z zajęć	zeszyt powinien zawierać wyniki testów i ocen sensorycznych z każdego tematu oraz poprawnie sformułowane wnioski
Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	udział w laboratoriach	15	
2	przygotowanie do zajęć	4	
3	przygotowanie do kolokwium	4	
4	udział w konsultacjach	2	
SUMA GODZIN		25	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU			[1] ECTS
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego			0,5
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych			0,5
Literatura podstawowa			
1	Baryko-Pikielna N., Matuszewska I. 2009 Sensoryczne badania żywności, Podstawy, Metody, Zastosowania, Wydawnictwo Naukowe PTTZ, Kraków.		
2	Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) - Żywnienie człowieka o zdrowie publiczne. PWN 2009		
Literatura uzupełniająca			
1	Przyślawski J. - Ocena wartości odżywczej żywności, żywienia i stanu odżywienia. Poznań 2009		
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	Monika Sterczyńska dr inż.		
Adres e-mail:	monika.sterczynska@tu.koszalin.pl		
Tel. kontaktowy:	94/3478402		

Autor Treści Kursu	

Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordynator KKK
_____	_____
Podpis	Podpis