|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nazwa zajęć: | | **Ocena sensoryczna warzyw i ziół** | | | | | | | | **ECTS** | **3** |
| Tłumaczenie nazwy na j. angielski: | | Sensory evaluation of vegetables and herbs | | | | | | | | | |
| Zajęcia dla kierunku studiów: | | Ogrodnictwo | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | |
| Język wykładowy: polski | |  | | | | Poziom studiów: | | | II | | |
| Forma studiów: | ⌧ stacjonarne  🞎 niestacjonarne | Status zajęć: | 🞎 podstawowe  ⌧ kierunkowe | 🞎 obowiązkowe  ⌧ do wyboru | | Numer semestru: 1 | | | 🞎 semestr zimowy ⌧ semestr letni | | |
|  |  | Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik): | | | | **2019/2020** | Numer katalogowy: | | **OGR-02-S-1L07.12** | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| Koordynator zajęć: | | dr Olga Kosakowska | | | | | | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | | Pracownicy Katedry/doktoranci | | | | | | | | | |
| Jednostka realizująca: | | Katedra Roślin Warzywnych i Leczniczych; Instytut Nauk Ogrodniczych | | | | | | | | | |
| Jednostka zlecająca: | | Wydział Ogrodnictwa i Biotechnologii | | | | | | | | | |
| Założenia, cele i opis zajęć: | | Celem przedmiotu jest zapoznanie technikami oceny sensorycznej i konsumenckiej warzyw i surowców zielarskich.  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.  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. | | | | | | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | | Wykład: liczba godzin 15  Ćwiczenia: liczba godzin 15 | | | | | | | | | |
| Metody dydaktyczne: | | Prezentacja zagadnień i dyskusja; doświadczenie/eksperyment; konsultacje | | | | | | | | | |
| Wymagania formalne  i założenia wstępne: | | Podstawowe informacje z zakresu chemizmu i analityki roślin zielarskich oraz oceny jakości surowca zielarskiego | | | | | | | | | |
| Efekty uczenia się: | | Wiedza:  W\_01 – zna specyfikę i procedury przygotowywania ocen sensorycznych w zakresie szkolenia zespołów oceniających oraz metod badawczych i konsumenckich  W\_02 – rozumie znaczenie czynników psychologicznych i fizjologicznych wpływających na ocenę sensoryczną, w tym konsumencką | | | Umiejętności:  U\_01 – potrafi przygotować i przeprowadzić ocenę sensoryczną i konsumencką warzyw i ziół, a także zinterpretować uzyskane wyniki | | | Kompetencje:  K\_01 – jest gotów do stałego poszerzania i pogłębiania wiedzy  K\_02 – ma świadomość konieczności postępowania zgodnie z zasadami etyki | | | |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: | | Efekty W\_01, W\_02, U\_01, K\_01, K\_02 – ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć  Efekty W\_01, K\_01 – opracowanie pisemne  Efekty W\_01, W\_02, U\_01 – egzamin pisemny | | | | | | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się: | | Imienne karty oceny studenta, treść pytań egzaminacyjnych z oceną, opracowania pisemne | | | | | | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ  na ocenę końcową: | | Ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć – 30%  Ocena opracowania pisemnego – 10%  Ocena z egzaminu – 60% | | | | | | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | | Sala dydaktyczna, laboratorium analizy sensorycznej | | | | | | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca:   1. Baryłko-Pikielna N., 2009. Sensoryczne badania żywności. WN PTTŻ, Kraków. 2. Dobrzycki J., 1986. Instrumentalne metody pomiaru tekstury żywności. IŻiŻ., Warszawa. 3. Klepacka A., 2000. Analiza żywności. Cz.1. Fundacja Rozwój SGGW, Warszawa. 4. Meilgaard M., Civille G.V., Carr B.T., 1999. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press. | | | | | | | | | | | |
| UWAGI | | | | | | | | | | | |

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: | **1,5 ECTS** |

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| kategoria efektu | Efekty uczenia się dla zajęć: | Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku | Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy\*) |
| Wiedza - W\_01 | zna specyfikę i procedury przygotowywania ocen sensorycznych w zakresie szkolenia zespołów oceniających oraz metod badawczych i konsumenckich | K\_W05; K\_W06 | 1; 2 |
| Wiedza - W\_02 | rozumie znaczenie czynników psychologicznych i fizjologicznych wpływających na ocenę sensoryczną, w tym konsumencką | K\_W06 | 2 |
| Umiejętności - U\_01 | potrafi przygotować i przeprowadzić ocenę sensoryczną i konsumencką warzyw i ziół, a także zinterpretować uzyskane wyniki | K\_U01; K\_U11 | 2; 2 |
| Kompetencje - K\_01 | jest gotów do stałego poszerzania i pogłębiania wiedzy | K\_K01; K\_K03 | 1; 1 |
| Kompetencje - K\_02 | ma świadomość konieczności postępowania zgodnie z zasadami etyki | K\_K04 | 1 |

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,