|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Rok akademicki: | 2018/2019 | Grupa przedmiotów: | Fakultatywny - kierunkowy | | Numer katalogowy: | | WOBiAK-O/NS\_IIst\_FK6 | |
|  | | | | | | | | |
| Nazwa przedmiotu1): | | Metodyka oceny sensorycznej oraz konsumenckiej warzyw i ziół | | | | | **ECTS** 2) | **3** |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski3): | | Sensory and consumer methods of evaluation of vegetables and herbs | | | | | | |
| Kierunek studiów4): | | Ogrodnictwo | | | | | | |
| Koordynator przedmiotu5): | | Dr Wiesława Rosłon | | | | | | |
| Prowadzący zajęcia6): | | Pracownicy Katedry/ doktoranci | | | | | | |
| Jednostka realizująca7): | | Wydział Ogrodnictwa, Biotechnologii i Architektury Krajobrazu, Katedra Roślin Warzywnych i Leczniczych | | | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany8): | | Wydział Ogrodnictwa, Biotechnologii i Architektury Krajobrazu | | | | | | |
| Status przedmiotu9): | | a) przedmiot fakultatywny - kierunkowy | b) stopień II, rok I | | | c) niestacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny10): | | semestr letni | Jęz. wykładowy11): polski | | |  | | |
| Założenia i cele przedmiotu12): | | Zapoznanie z tradycyjnymi i najnowszymi technikami oceny surowców i produktów zielarskich, w tym metodami analitycznymi, spektrofotometrycznymi i chromatograficznymi. | | | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin13): | | 1. Wykłady liczba godzin 7 2. Ćwiczenia laboratoryjne liczba godzin 14 | | | | | | |
| Metody dydaktyczne14): | | Prezentacja zagadnień i dyskusja; doświadczenie/eksperyment; konsultacje | | | | | | |
| Pełny opis przedmiotu15): | | Wykłady: Dotyczą specyfiki i roli analizy sensorycznej w 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. 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. | | | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające)16): | | Botanika, Chemia, Rośliny zielarskie | | | | | | |
| Założenia wstępne17): | | Systematyka roślin zielarskich oraz ocena jakości surowca zielarskiego | | | | | | |
| Efekty kształcenia18): | | 01 – zna specyfikę i procedury przygotowywania ocen sensorycznych w zakresie szkolenia zespołów oceniających oraz metod badawczych i konsumenckich  02 – zna znaczenie czynników psychologicznych i fizjologicznych wpływających na ocenę sensoryczną, w tym konsumencką  03 – umie przygotować i przeprowadzić ocenę sensoryczną i konsumencką warzyw i ziół | | 04 – umie posługiwać się najnowszym sprzętem analitycznym i interpretować uzyskane wyniki  05 – wykazuje aktywną postawę w procesie poznawania i kreatywność w stosowaniu wiedzy w praktyce  06 – ma świadomość konieczności postępowania zgodnie z zasadami etyki | | | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia19): | | Efekt 01, 02, 03, 04, 05, 06 – sprawozdania z przeprowadzonych ćwiczeń laboratoryjnych  Efekt 01, 02, 05, 06 – opracowanie pisemne  Efekt 01, 02, 03, 04 – egzamin pisemny | | | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia 20): | | Sprawozdania z przeprowadzonych ćwiczeń laboratoryjnych, opracowanie pisemne, imienne karty oceny studenta, treść pytań egzaminacyjnych z oceną. | | | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową21): | | Ocena sprawozdań z ćwiczeń – 20%  Ocena opracowania pisemnego – 20%  Ocena z egzaminu – 60% | | | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć22): | | Sala dydaktyczna, laboratorium analizy sensorycznej | | | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca23):  Baryłko-Pikielna N., 2009. Sensoryczne badania żywności. WNP, Kraków.  Dobrzycki J., 1986. Instrumentalne metody pomiaru tekstury żywności. IŻiŻ, Warszawa.  Klepacka A., 2000. Analiza żywności. Cz.1. Fundacja Rozwój SGGW, Warszawa  Meilgaard M., Civille G.V., Carr B.T., 1999. Sensory evaluation Techniques. CRC Press. | | | | | | | | |
| UWAGI24): Oceny wystawiane są zgodnie z kryterium: 100-91% pkt. – 5,0; 90-81% pkt. – 4,5; 80-71% pkt. – 4,0; 70-61% pkt. – 3,5; 60-51% pkt. – 3,0 | | | | | | | | |

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot25) : Metodyka oceny sensorycznej oraz konsumenckiej warzyw i ziół

|  |  |
| --- | --- |
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia18) | **75 h**  **3,0 ECTS** |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich | **28 h**  **1,0 ECTS** |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.: | **51 h**  **2,0 ECTS** |

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot25) : Metodyka oceny sensorycznej oraz konsumenckiej warzyw i ziół

|  |  |
| --- | --- |
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia18)  Wykłady  Ćwiczenia laboratoryjne  Udział w konsultacjach  Przygotowanie opracowania pisemnego  Przygotowanie sprawozdań z zadań prowadzonych w trakcie ćwiczeń  Przygotowanie do egzaminu  Obecność na egzaminie  Razem | 7 h  14 h  5 h  20 h  12 h  15 h  2 h  **75 h**  **3,0 ECTS** |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:  Wykłady  Ćwiczenia laboratoryjne  Udział w konsultacjach  Obecność na egzaminie  Razem | 7 h  14 h  5 h  2 h  **28 h**  **1,0 ECTS** |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:  Ćwiczenia laboratoryjne  Udział w konsultacjach  Przygotowanie opracowania pisemnego  Przygotowanie sprawozdań z zadań prowadzonych w trakcie ćwiczeń  Razem | 14 h  5 h  20 h  12 h  **51 h**  **2,0 ECTS** |

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu26) Metodyka oceny sensorycznej oraz konsumenckiej warzyw  
i ziół

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nr /symbol efektu | Wymienione w wierszu efekty kształcenia: | Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku |
| 01 | zna specyfikę i procedury przygotowywania ocen sensorycznych w zakresie szkolenia zespołów oceniających oraz metod badawczych i konsumenckich | K\_W09+++, K\_W10+++, K\_W16++ |
| 02 | zna znaczenie czynników psychologicznych i fizjologicznych wpływających na ocenę sensoryczną, w tym konsumencką | K\_W06++, K\_W11+++ |
| 03 | umie przygotować i przeprowadzić ocenę sensoryczną i konsumencką warzyw i ziół | K\_U09+++, K\_U10++, K\_U14++ |
| 04 | umie posługiwać się najnowszym sprzętem analitycznym i interpretować uzyskane wyniki | K\_U09+++, K\_U10++, K\_U12++, K\_U13++, K\_U15+, K\_U16+ |
| 05 | wykazuje aktywną postawę w procesie poznawania i kreatywność w stosowaniu wiedzy w praktyce | K\_K01+++, K\_K03+++, K\_K06 ++ |
| 06 | ma świadomość konieczności postępowania zgodnie z zasadami etyki | K\_K04++, K\_K05++ |