



WSHiG

Karta przedmiotu/sylabus

| | |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| KIERUNEK | Turystyka i Rekreacja |
| SPECJALNOŚĆ | Hotelarstwo i Gastronomia Zarządzanie i Marketing w Hotelarstwie, Gastronomii, Turystyce i Rekreacji Obsługa Ruchu Turystycznego |
| TRYB STUDIÓW | Stacjonarny/ niestacjonarny |
| SEMESTR | II/ II stopnia |

| | | |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa przedmiotu | Analiza sensoryczna w gastronomii | I ROK ORT_MKS_S_5 ORT_MKS_NST_5 HG_MKS_S_5 HG_MKS_NST_5 ZM_MKS_S_5 ZM_MKS_NST_5 |
| Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć | Studia stacjonarne – 30 godz./ semestr Studia niestacjonarne – 8 godz./ semestr | |
| • Wykład | Studia stacjonarne – 30 godz./ semestr Studia niestacjonarne – 8 godz./ semestr | |
| Cele kształcenia: | <ul style="list-style-type: none"> - zapoznanie studentów z podstawowymi definicjami w obszarze analizy sensorycznej żywności - omówienie zasad oceny jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i ich znaczenie dla konsumenta przy ocenie organoleptycznej i sensorycznej - słuchacze poznają wiedzę na temat prowadzenia analizy sensorycznej z wykorzystaniem różnych metod oceny - nabywają umiejętności wyboru metody i techniki analizy sensorycznej dla poszczególnych grup produktów | |

| Efekty kształcenia dla przedmiotu | | Analiza sensoryczna w gastronomii | |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Numer | Efekty kształcenia, student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot, potrafi: | Odniesienie do efektów kształcenia dla programu | Odniesienie do efektów kształcenia dla dziedziny |
| W zakresie wiedzy | | | |
| W01 | Posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie terminologii związanej z przedmiotem | K_W01 | P7S_WK P7S_WG |
| W02 | Ma zaawansowaną wiedzę z zakresu przedmiotu | K_W03 | P7S_WK P7S_WG |
| W03 | Zna zasady praktyki w oparciu o wiedzę teoretyczną | K_W06 | P7S_WK P7S_WG |

| | | | |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------|
| W04 | Zna metody, techniki i narzędzia badawcze stosowane w zakresie przedmiotu | K_W17 | P7S_WG |
| W zakresie umiejętności | | | |
| U01 | Posiada umiejętności badawcze dotyczące analizy dostępnych źródeł informacji | K_U08 | P7S_UW |
| U02 | Potrafi współdziałać w planowaniu i realizacji działań badawczych w zakresie przedmiotu | K_U10 | P7S_UW P7S_UO |
| W zakresie kompetencji | | | |
| K01 | Rozumie potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych | K_K01 | P7S_KR |
| K02 | Wykazuje się dociekliwością badawczą | K_K09 | P7S_KK |

| Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów kształcenia | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------|--------------------|------------------|-------------------|-----------------|------|---------|---------------|---------------------------|-----------|------|
| Efekt kształcenia | Forma oceny | | | | | | | | | | | |
| | Egzamin pisemny | Egzamin ustny | Zaliczenie pisemne | Zaliczenie ustne | Kolokwium pisemne | Kolokwium ustne | Test | Projekt | Praca pisemna | Prezentacja multimedialna | Aktywność | Inna |
| W01 | | | X | | X | | | | | | X | |
| W02 | | | X | | X | | | | | | X | |
| W03 | | | X | | X | | | | | | X | |
| W04 | | | X | | X | | | | | | X | |
| U01 | | | X | | X | | | | | | X | |
| U02 | | | X | | X | | | | | | X | |
| K01 | | | X | | X | | | | | | X | |
| K02 | | | X | | X | | | | | | X | |

| Numer treści | Treści kształcenia / programowe | Efekty kształcenia dla przedmiotu |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Wykład/ćwiczenia | | |
| T_01 | Analiza sensoryczna jako narzędzie w produkcji żywności. <input type="checkbox"/> Charakterystyka przedmiotu, zakresu i definicji dla obszaru analizy sensorycznej w gastronomii. <input type="checkbox"/> Jakość żywności i metody analizy sensorycznej. <input type="checkbox"/> Szansa i zagrożenia w wytwarzaniu surowców i produktów żywnościowych | W01 W02 |
| T_02 | Metody analizy żywności. Podstawowe techniki i metody analizy żywności. Daltonizm, próg wrażliwości w analizie sensorycznej. | |

| | | |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| | Czynniki wpływające na wybór metod analizy sensorycznej. | W03 |
| T_03 | Analiza sensoryczna w określaniu jakości żywności. Wybór metody, analiza i sposób przedstawiania wyników. | W04 U01 U02 |
| T_04 | Ocena organoleptyczna w określaniu jakości żywności. Podstawowe informacje przy ocenie organoleptycznej. Na jakie pytania odpowiadają zebrane informacje po przeprowadzeniu oceny organoleptycznej. | K01 K02 |
| T_05 | Surowce i produkty wyznacznikiem najwyższej jakości. Określanie jakości surowców i produktów na podstawie wyników z oceny i analizy sensorycznej. | |
| T_06 | Wpływa analiza sensorycznej i oceny organoleptycznej na wybór produktów w gastronomii. Wybór metody do przeprowadzenia analizy. Podniesienie jakości usług kulinarnych. | |
| T_07 | Produkty regionalne, tradycyjne w nowoczesnej gastronomii. Dostosowanie kuchni w restauracjach. Nowe wyzwania kulinarne w nowoczesnej kuchni. Stare smaki w nowych wydaniu. | |
| T_08 | Opracowanie statystyczne wyników z badań nad sensorycznymi wynikami -Podział metod statystycznych. -Opracowanie wyników w formie tabelarycznej, graficznej. -Opisywanie wyników za pomocą grafów. -Wpływ wyników na wybór dań. | |

| Formy prowadzenia zajęć | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------|-------------|-----------|----------|------------|-------------------|----------|---------------------------|-----------------|------------------------------------------|---------------|-----------------|------|
| Efekt kształcenia | Formy zajęć | | | | | | | | | | | |
| | Wykład | Ćwiczenia | Lektorat | Seminarium | Praktyka zawodowa | Dyskusja | Prezentacja multimedialna | Praca z tekstem | Metody aktywizujące (np. „burza mózgów”) | Praca pisemna | Praca w grupach | Inna |
| W01 | X | | | | | X | X | | | | X | |
| W02 | X | | | | | X | X | | | | X | |
| W03 | X | | | | | X | X | | | | X | |
| W04 | X | | | | | X | X | | | | X | |
| U01 | X | | | | | X | X | | | | X | |
| U02 | X | | | | | X | X | | | | X | |
| K01 | X | | | | | X | X | | | | X | |
| K02 | X | | | | | X | X | | | | X | |

| Kryteria oceny w odniesieniu do poszczególnych efektów kształcenia | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Efekt kształcenia | Na ocenę 2 | Na ocenę 3 | Na ocenę 4 | Na ocenę 5 |
| W01 | Nie ma rozszerzonej wiedzy w zakresie terminologii związanej z przedmiotem | W stopniu dostatecznym ma rozszerzoną wiedzę w zakresie terminologii związanej z przedmiotem | W stopniu dobrym ma rozszerzoną wiedzę w zakresie terminologii związanej z przedmiotem | W stopniu bardzo dobrym ma rozszerzoną wiedzę w zakresie terminologii związanej z przedmiotem |
| W02 | Nie ma zaawansowanej wiedzy z zakresu przedmiotu | W stopniu dostatecznym posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu przedmiotu | W stopniu dobrym posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu przedmiotu | W stopniu bardzo dobrym posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu przedmiotu |
| W03 | Nie zna zasad praktyki w oparciu o wiedzę teoretyczną | Zna zasady praktyki w oparciu o wiedzę teoretyczną | Dobrze zna zasady praktyki w oparciu o wiedzę teoretyczną | Świetnie zna zasady praktyki w oparciu o wiedzę teoretyczną |
| W04 | Nie zna metod, technik i narzędzi badawczych stosowanych w zakresie przedmiotu | Zna metody, techniki i narzędzia badawcze stosowane w zakresie przedmiotu | Dobrze zna metody, techniki i narzędzia badawcze stosowane w zakresie przedmiotu | Świetnie zna metody, techniki i narzędzia badawcze stosowane w zakresie przedmiotu |
| U01 | Nie posiada umiejętności badawczych dotyczących analizy dostępnych źródeł informacji | W stopniu dostatecznym posiada umiejętności badawcze dotyczące analizy dostępnych źródeł informacji | W stopniu dobrym posiada umiejętności badawcze dotyczące analizy dostępnych źródeł informacji | W stopniu bardzo dobrym posiada umiejętności badawcze dotyczące analizy dostępnych źródeł informacji |
| U02 | Nie potrafi współdziałać w planowaniu i realizacji działań badawczych w zakresie przedmiotu | Potrafi współdziałać w planowaniu i realizacji działań badawczych w zakresie przedmiotu | Dobrze potrafi współdziałać w planowaniu i realizacji działań badawczych w zakresie przedmiotu | Bardzo dobrze potrafi współdziałać w planowaniu i realizacji działań badawczych w zakresie przedmiotu |
| K01 | Nie rozumie potrzeby podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych | Rozumie potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych | Dobrze rozumie potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych | Bardzo dobrze rozumie potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych |
| K02 | Nie wykazuje się dociekliwością badawczą | W stopniu dostatecznym wykazuje się dociekliwością badawczą | W stopniu dobrym wykazuje się dociekliwością badawczą | W stopniu bardzo dobrym wykazuje się dociekliwością badawczą |

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Liczba punktów ECTS dla studiów stacjonarnych oraz bilans nakładu pracy | 3 punkty ECTS |
| | Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta: - udział w wykładach..... 30 godz. |
| Łączny nakład pracy studenta 30 godz. | |
| | Bilans nakładu indywidualnej pracy przeciętnego studenta: - przygotowanie do udziału w wykładach..... 10 godz. - przygotowanie do zaliczenia przedmiotu i obecność na zaliczeniu..... 20 godz. |
| | Łączny nakład pracy indywidualnej studenta 30 godz. |

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Liczba punktów ECTS dla studiów niestacjonarnych oraz bilans nakładu | 3 punkty ECTS |
| | Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta: - udział w wykładach..... 8 godz. |

| | |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| pracy | |
| Łączny nakład pracy studenta | 8 godz. |
| | Bilans nakładu indywidualnej pracy przeciętnego studenta: |
| | - przygotowanie do udziału w wykładach..... 17 godz. |
| | - przygotowanie do zaliczenia przedmiotu i obecność na zaliczeniu..... 50 godz. |
| Łączny nakład pracy indywidualnej studenta | 67 godz. |

| | |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Literatura podstawowa | <ol style="list-style-type: none"> 1. Baryłko - Pikielna N., Zarys analizy sensorycznej żywności, WNT, Warszawa 1975 2. Gawęcki J., Baryłko-Pikielna N. (red.), Zmysły a jakość żywności i żywienia, Wyd. Akademii Rolniczej w Poznaniu, Poznań 2007 3. Gawęcki J., Jędryka T., Analiza sensoryczna. Wybrane metody i przykłady zastosowań. Wyd. Akademii Ekonomicznej w Poznaniu, Poznań, 2001 4. PN - 71/A - 04025 „Analiza sensoryczna. Nazwy i określenia |
| Literatura uzupełniająca | <ol style="list-style-type: none"> 1. http://chem.arch.ug.edu.pl/zas/dydaktyka/zywnosc/zywnosc8.pdf |

Kierownik przedmiotu:

prof. dr hab. Włodzimierz Dolata

Adres mailowy: wlodzimierz.dolata@wshig.poznan.pl