



Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii
w Poznaniu

Analiza sensoryczna w gastronomii

Sylabus zajęć

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Turystyka i Rekreacja	Cykl dydaktyczny 2023/ 2024
Specjalność <ul style="list-style-type: none">• Hotelarstwo i Gastronomia• Zarządzanie i Marketing w Hotelarstwie, Gastronomii, Turystyce i Rekreacji• Zarządzanie Hotelarstwem pod Patronatem Sheraton Poznań	Kod zajęć Analiza sensoryczna w gastronomii
Poziom studiów Studia drugiego stopnia	Języki wykładowe Polski
Forma studiów Studia stacjonarne	Obligatoryjność Do wyboru
Profil studiów Profil praktyczny	
Koordynator zajęć	prof. dr hab. Włodzimierz Dolata
Prowadzący zajęcia	prof. dr hab. Włodzimierz Dolata

NIESTACJONARNE

Okres Semestr 2	Forma zajęć/ liczba godzin/ forma zaliczenia Wykład/ 30/ zaliczenie	Liczba punktów ECTS 3
---------------------------	---	---------------------------------

Cele kształcenia dla zajęć

Kod	Cel
C1	zapoznanie studentów z podstawowymi definicjami w obszarze analizy sensorycznej żywności
C2	omówienie zasad oceny jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i ich znaczenie dla konsumenta przy ocenie organoleptycznej i sensorycznej
C3	sluchacze poznają wiedzę na temat prowadzenia analizy sensorycznej z wykorzystaniem różnych metod oceny
C4	nabywają umiejętności wyboru metody i techniki analizy sensorycznej dla poszczególnych grup produktów

Wymagania wstępne

Znajomość metod oceny żywności

Efekty uczenia się dla zajęć

Kod	Efekty uczenia się dla zajęć w zakresie	Efekty uczenia się dla kierunku	Metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się dla zajęć
Wiedzy – Student/ ka:			
W1	Posiada pogłębioną wiedzę w zakresie terminologii związanej z przedmiotem	K_W01	Praca semestralna, dyskusja
W2	Zna i rozumie w stopniu pogłębionym terminologię związaną z kierunkiem turystyka i rekreacja oraz wybraną specjalnością	K_W02	Dyskusja
W3	Zna i rozumie w stopniu pogłębionym zasady praktyki w oparciu o wiedzę teoretyczną	K_W03	Dyskusja
W4	Zna zaawansowane metody, techniki i narzędzia badawcze stosowane w zakresie przedmiotu	K_W09	dyskusja
Umiejętności – Student/ ka:			
U1	Potrafi posługiwać się pogłębioną umiejętnością stosowania technik i metod komunikacji	K_U01	Prezentacja multimedialna
U2	Potrafi samodzielnie planować własną pracę, ustalać hierarchię wartości oraz działań w realizacji zadań w zakresie przedmiotu.	K_U10	Praca w grupach

Kompetencji społecznych – Student/ka:			
K1	Jest gotów do uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych oraz wykazywać się dociekliwością badawczą	K_K01	dyskusja

Treści programowe dla zajęć

Lp	Treści programowe dla zajęć	Efekty uczenia się dla zajęć	Formy zajęć
1.	Analiza sensoryczna jako narzędzie w produkcji żywności. - Charakterystyka przedmiotu, zakresu i definicji dla obszaru analizy sensorycznej w gastronomii. - Jakość żywności i metody analizy sensorycznej. - Szansa i zagrożenia w wytwarzaniu surowców i produktów żywnościowych	K_W01; K_W02 K_W03; K_W09 K_U01; K_U10 K_K01	Wykład
2.	Metody analizy żywności. - Podstawowe techniki i metody analizy żywności. - Daltonizm, próg wrażliwości w analizie sensorycznej. - Czynniki wpływające na wybór metod analizy sensorycznej.	K_W01; K_W02 K_W03; K_W09 K_U01; K_U10 K_K01	Wykład
3.	Analiza sensoryczna w określaniu jakości żywności. - Wybór metody, analiza i sposób przedstawiania wyników.	K_W01; K_W02 K_W03; K_W09 K_U01; K_U10 K_K01	Wykład
4.	Ocena organoleptyczna w określaniu jakości żywności. - Podstawowe informacje przy ocenie organoleptycznej. - Na jakie pytania odpowiadają zebrane informacje po przeprowadzeniu oceny organoleptycznej.	K_W01; K_W02 K_W03; K_W09 K_U01; K_U10 K_K01	Wykład
5.	Surowce i produkty wyznacznikiem najwyższej jakości. - Określanie jakości surowców i produktów na podstawie wyników z oceny i analizy sensorycznej.	K_W01; K_W02 K_W03; K_W09 K_U01; K_U10 K_K01	Wykład

6.	Wpływa analizy sensorycznej i oceny organoleptycznej na wybór produktów w gastronomii. - Wybór metody do przeprowadzenia analizy. - Podniesienie jakości usług kulinarnych.	K_W01; K_W02 K_W03; K_W09 K_U01; K_U10 K_K01	Wykład
7.	Produkty regionalne, tradycyjne w nowoczesnej gastronomii. - Dostosowanie kuchni w restauracjach. - Nowe wyzwania kulinarne w nowoczesnej kuchni. - Stare smaki w nowych wydaniu.	K_W01; K_W02 K_W03; K_W09 K_U01; K_U10 K_K01 K02	Wykład
8.	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.	K_W01; K_W02 K_W03; K_W09 K_U01; K_U10 K_K01	Wykład

Informacje dodatkowe

Forma zajęć	Metody i formy prowadzenia zajęć
Wykłady	Wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, praca w grupach

Forma zajęć	Warunki zaliczenia zajęć
Wykłady	<ul style="list-style-type: none"> • Zaliczenie pisemne • Kolokwium pisemne • aktywność

Literatura

Obowiązkowa

1. Baryłko - Pikielna N., Zarys analizy sensorycznej żywności, WNT, Warszawa 2001
2. Gawęcki J., Baryłko-Pikielna N. (red.), Zmysły a jakość żywności i żywienia, Wyd. Akademii Rolniczej w Poznaniu, Poznań 2017
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

Dodatkowa

1. <http://chem.arch.ug.edu.pl/zas/dydaktyka/zywnosc/zywnosc8.pdf>

Nakład pracy studenta i punkty ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
Wykłady	30
Przygotowanie do udziału w wykładach	20
Przygotowanie do zaliczenia przedmiotu i obecność na zaliczeniu	25
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 75
Liczba punktów ECTS	ECTS 3

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut