



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	ORT_MKPR_S_5 ORT_MKPR_NST_5 HG_MKPR_S_5 HG_MKPR_NST_5 ZM_MKPR_S_5 ZM_MKPR_NST_5
Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć • wykłady • ćwiczenia	Studia stacjonarne – 45h Studia niestacjonarne – 8h	
	Studia stacjonarne – 0h Studia niestacjonarne – 8 ćw	

Cele kształcenia:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zapoznanie studentów z podstawowymi definicjami w obszarze analizy sensorycznej żywności. 2. Omówienie zasad oceny jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i ich znaczenie dla konsumenta przy ocenie organoleptycznej i sensorycznej. 3. Słuchacze poznają, wiedzę na temat prowadzenia analizy sensorycznej z wykorzystaniem różnych metod oceny. 4. Nabywają umiejętności wyboru metody i techniki analizy sensorycznej dla poszczególnych grup produktów.
--------------------------	---

Efekty kształcenia dla przedmiotu		Odniesienie efektów kształcenia dla programu	Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru
Numer	Efekty kształcenia, student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot, potrafi:		
W01	Posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie terminologii związanej z kierunkiem turystyki i rekreacji	K_W01	P7S_WG
W02	Zna zasady praktyki w oparciu o wiedzę teoretyczną	K_W07	P7S_WK
W03	Rozumie zasady funkcjonowania sprzętu właściwego dla studiowanego kierunku	K_W09	P7S_WK
U01	Potrafi sformułować plan działań odpowiadający potrzebom konsumenta, klienta i gościa	K_U07	P7S_UU
U02	Posiada umiejętności badawcze dotyczące analizy dostępnych źródeł informacji z uwzględnieniem zagranicznych baz danych	K_U09	P7S_UW
U03	Posiada umiejętność przygotowania i opracowań i prezentacji w zakresie dyscypliny naukowej właściwej dla kierunku turystyka i rekreacja	K_U10	P7S_UW
K01	Rozumie potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych	K_K01	P7S_KR

	i osobistych w stosunku do siebie i innych		
K02	Jest aktywny w uczestnictwie w pracach grupy przyjmując różne role	K_K03	P7S_KO
K03	Potrafi określić i rozwiązać problemy związane z wykorzystaniem zawodu	K_K04	P7S_KO

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów kształcenia					
Efekt kształcenia	Forma oceny				
	Ćwiczenia	Wykład z dyskusją	Prezentacja multimedialna	Praca na zajęciach	Zaliczenie przedmiotu / Egzamin
W01÷W03	x	x	x	x	x
U01÷U03	x	x	x	x	x
K01÷K03	x	x	x	x	x

Numer treści	Treści kształcenia / programowe	Odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
	Wykłady	
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_U07 K_U09 K_U10
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_W09 K_K01 K_K03 K_K04
3.	Analiza sensoryczna w określaniu jakości żywności. – Wybór metody, analiza i sposób przedstawiania wyników.	K_W09 K_K01 K_K03 K_K04
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_W07 K_U07 K_U09 K_U10
5.	Surowce i produkty wyznacznikiem najwyższej jakości. – Określanie jakości surowców i produktów na podstawie wyników z oceny i analizy sensorycznej.	K_W07 K_W09 K_U07 K_U09 K_K01 K_K03 K_K04
6.	Wpływa analiza sensorycznej i oceny organoleptycznej na wybór produktów w gastronomii. – Wybór metody do przeprowadzenia analizy. – Podniesienie jakości usług kulinarnych.	K_W01 K_W07 K_W09 K_U07 K_U09 K_K01 K_K03 K_K04

7.	Produkty regionalne, tradycyjne w nowoczesnej gastronomii. – Dostosowanie kuchni w restauracjach. – Nowe wyzwania kulinarne w nowoczesnej kuchni. – Stare smaki w nowych wydaniu.	K_W07 K_W09 K_U07 K_U09 K_K01 K_K03 K_K04
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_W07 K_W09 K_U07 K_U09 K_K01 K_K03 K_K04

Formy prowadzenia zajęć				
Efekt Kształcenia	Formy zajęć			
	Wykład	Wykład z dyskusją	Ćwiczenia	Zaliczenie
W01÷W03	x	x	x	x
U01÷U03	x	x	x	x
K01÷K03	x	x	x	x

Kryteria w odniesieniu do poszczególnych efektów kształcenia				
Efekt kształcenia	Na ocenę 2	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5
W01÷W03	Nie ma wiedzy i nie zna terminologii nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów. Nie posiada rozszerzonej wiedzy w zakresie fizykochemicznych i biologicznych podstaw nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów. Nie zna zasad praktyki opartej na dowodach. Nie rozumie zasad	Ma wiedzę i zna terminologię nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów. Posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie fizykochemicznych i biologicznych podstaw nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów.	Ma wiedzę i zna terminologię nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów. Posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie fizykochemicznych i biologicznych podstaw nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów. Rozumie zasady funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin	Ma wiedzę i zna terminologię nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów. Posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie fizykochemicznych i biologicznych podstaw nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów. Zna zasady praktyki opartej na dowodach. Rozumie zasady funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin

	funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów.		naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów.	naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów.
U01=U03	<p>Nie potrafi posługiwać się zaawansowanym technicznie sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku.</p> <p>Nie potrafi posługiwać się wyspecjalizowanymi narzędziami i technikami informatycznymi w celu pozyskiwania danych, a także analizować i krytycznie oceniać te dane.</p> <p>Nie potrafi sformułować planu działań odpowiadających potrzebom pacjenta, klienta oraz grupy społecznej.</p> <p>Nie posiada umiejętności przygotowania pisemnego opracowania w zakresie dyscypliny naukowej, właściwej dla studiowanego kierunku studiów.</p> <p>Nie posiada umiejętności wystąpień ustnych w zakresie dziedzin i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku.</p>	<p>Potrafi posługiwać się zaawansowanym technicznie sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku.</p> <p>Potrafi posługiwać się wyspecjalizowanymi narzędziami i technikami informatycznymi w celu pozyskiwania danych, a także analizować i krytycznie oceniać te dane.</p>	<p>Potrafi posługiwać się zaawansowanym technicznie sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku.</p> <p>Potrafi posługiwać się wyspecjalizowanymi narzędziami i technikami informatycznymi w celu pozyskiwania danych, a także analizować i krytycznie oceniać te dane.</p> <p>Potrafi sformułować plan działań odpowiadających potrzebom pacjenta, klienta oraz grupy społecznej.</p>	<p>Potrafi posługiwać się zaawansowanym technicznie sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku.</p> <p>Potrafi posługiwać się wyspecjalizowanymi narzędziami i technikami informatycznymi w celu pozyskiwania danych, a także analizować i krytycznie oceniać te dane.</p> <p>Potrafi sformułować plan działań odpowiadających potrzebom pacjenta, klienta oraz grupy społecznej.</p> <p>Posiada umiejętność przygotowania pisemnego opracowania w zakresie dyscypliny naukowej, właściwej dla studiowanego kierunku studiów.</p> <p>Posiada umiejętność wystąpień ustnych w zakresie dziedzin i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku.</p>
K01=K03	Nie rozumie potrzeby uczenia się przez całe życie, potrafi inspirować i organizować proces uczenia się innych	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie, potrafi inspirować i organizować proces uczenia się innych	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie, potrafi inspirować i organizować proces uczenia się innych	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie, potrafi inspirować i organizować proces uczenia się innych

osób. Nie wykazuje przywództwa i przedsiębiorczości, nie potrafi zorganizować pracy zespołu. Nie potrafi odpowiednio określić priorytetów służących realizacji określonego przez siebie lub innych zadań. Nie potrafi rozwiązywać najczęstszych problemów związanych z wykonywaniem zawodu. Nie potrafi formułować opinii dotyczących różnych aspektów działalności zawodowej.	osób. Wykazuje przywództwo i przedsiębiorczość, potrafi zorganizować pracę zespołu. Potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania.	osób. Wykazuje przywództwo i przedsiębiorczość, potrafi zorganizować pracę zespołu. Potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania. Potrafi rozwiązywać najczęstsze problemy związane z wykonywaniem zawodu.	osób. Wykazuje przywództwo i przedsiębiorczość, potrafi zorganizować pracę zespołu. Potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania. Potrafi rozwiązywać najczęstsze problemy związane z wykonywaniem zawodu. Potrafi formułować opinie dotyczące różnych aspektów działalności zawodowej.
--	---	---	---

Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów stacjonarnych	3
	Bilans nakładu pracy studenta: - udział w wykładach:60 godz., - samodzielne studiowanie tematyki wykładów..... 30 godz., - przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie35 godz.
Łączny nakład pracy studenta 125 godziny	
Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów niestacjonarnych	3
	Bilans nakładu pracy studenta: - udział w wykładach:8 godz., - przygotowanie projektu.....4 godz., - samodzielne studiowanie tematyki wykładów..... 50 godz., - przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie63 godz.
Łączny nakład pracy studenta 125 godzin	

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