

KARTA PRZEDMIOTU

Wydział Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów: Kosmetologia
Forma studiów: stacjonarne
Stopień studiów: licencjackie
Specjalności: Bez specjalności
Rok akademicki: 2024/2025

| NAZWA PRZEDMIOTU | |
|----------------------|---|
| NAZWA PRZEDMIOTU | Analiza sensoryczna |
| LICZBA PUNKTÓW ECTS | 1 pkt |
| JĘZYK WYKŁADOWY | Polski |
| PROWADZĄCY | konwersatorium: dr n. farm Agnieszka Kinga Uram |
| OSOBA ODPOWIEDZIALNA | dr n. farm Agnieszka Kinga Uram (forma kontaktu: adres preferowany agnieszka.zabiegala@gmail.com lub auram@afm.edu.pl) |
| LICZBA GODZIN | |
| KONWERSATORIUM | 25 godz. |
| CELE PRZEDMIOTU | |
| CEL 1 | Student zdobywa wiedze na temat wpływu czynników zewnętrznych na organizm żywy i reakcji organizmu na działające bodźce. |
| CEL 2 | Student poznaje zasady przeprowadzania oraz analizy wyników uzyskanych podczas organoleptycznej oceny jakości produktów. |
| EFEKTY UCZENIA SIĘ | |
| MW1 | Zna wpływ czynników fizycznych środowiska na organizm żywy i reakcji organizmu na działające bodźce. (EUK6_W1) |
| MU1 | Potrafi opracować i przeprowadzić organoleptyczną ocenę wybranych właściwości preparatów kosmetycznych oraz przeprowadzić analizę uzyskanych wyników. (EUK6_U2) |
| MK1 | Potrafi rozwiązywać najczęstsze problemy związane z oceną jakości powszechnie stosowanych produktów kosmetycznych. (EUK6_KS5) |
| WYMAGANIA WSTĘPNE | |
| Brak | |
| TREŚCI PROGRAMOWE | SZCZEGÓŁOWY OPIS BLOKÓW TEMATYCZNYCH |

| NAZWA PRZEDMIOTU | |
|---------------------------|---|
| KONWERSATORIUM 1 | <p>Rola i znaczenie analizy sensorycznej w ocenie jakości produktów kosmetycznych, podstawowe pojęcia. Czynniki wpływające na wyniki analizy sensorycznej.</p> <p><i>/Zajęcia mają charakter konwersatorium w trakcie których wykładowca w formie dyskusji z studentami, moderowanej przez wcześniej założone cele omawia ze studentami określone zagadnienia. W trakcie zajęć studenci są również aktywizowani poprzez burzę mózgu, analizę tekstu wcześniej przesłanej publikacji o charakterze naukowym i o wysokim statusie wg. wytycznych oceny technologii medycznych (HTA) AOTMiT oraz Cochrane/</i></p> |
| KONWERSATORIUM 2 | <p>Metody sprawdzania wrażliwości sensorycznej. Selekcja, szkolenie, trening oceniających. Metody ocen sensorycznych.</p> <p><i>/Zajęcia mają charakter konwersatorium w trakcie których wykładowca w formie dyskusji z studentami, moderowanej przez wcześniej założone cele omawia ze studentami określone zagadnienia. W trakcie zajęć studenci są również aktywizowani poprzez burzę mózgu, analizę tekstu wcześniej przesłanej publikacji o charakterze naukowym i o wysokim statusie wg. wytycznych oceny technologii medycznych (HTA) AOTMiT oraz Cochrane/</i></p> |
| KONWERSATORIUM 3 | <p>Fizjologiczne i psychologiczne podstawy analizy sensorycznej. Bodziec i wrażenie. Funkcja układu nerwowego: odbiór, przekazywanie i przetwarzanie informacji.</p> <p><i>/Zajęcia mają charakter konwersatorium w trakcie których wykładowca w formie dyskusji z studentami, moderowanej przez wcześniej założone cele omawia ze studentami określone zagadnienia. W trakcie zajęć studenci są również aktywizowani poprzez burzę mózgu, analizę tekstu wcześniej przesłanej publikacji o charakterze naukowym i o wysokim statusie wg. wytycznych oceny technologii medycznych (HTA) AOTMiT oraz Cochrane/</i></p> |
| KONWERSATORIUM 4 | <p>Gnostyczny i emocyjny aspekt wrażeń. Reakcje sensoryczne na działający bodziec. Zależność między bodźcem i wrażeniem. Zmysł smaku, węchu, wzroku, czucia, słuchu.</p> <p><i>/Zajęcia mają charakter konwersatorium w trakcie których wykładowca w formie dyskusji z studentami, moderowanej przez wcześniej założone cele omawia ze studentami określone zagadnienia. W trakcie zajęć studenci są również aktywizowani poprzez burzę mózgu, analizę tekstu wcześniej przesłanej publikacji o charakterze naukowym i o wysokim statusie wg. wytycznych oceny technologii medycznych (HTA) AOTMiT oraz Cochrane/</i></p> |
| KONWERSATORIUM 5 | <p>Metody sensoryczne w ocenach konsumenckich. Oceny sensoryczne a pomiary instrumentalne. Metody statystyczne w interpretacji wyników ocen sensorycznych.</p> <p><i>/Zajęcia mają charakter konwersatorium w trakcie których wykładowca w formie dyskusji z studentami, moderowanej przez wcześniej założone cele omawia ze studentami określone zagadnienia. W trakcie zajęć studenci są również aktywizowani poprzez burzę mózgu, analizę tekstu wcześniej przesłanej publikacji o charakterze naukowym i o wysokim statusie wg. wytycznych oceny technologii medycznych (HTA) AOTMiT oraz Cochrane/</i></p> |
| METODY DYDAKTYCZNE | |
| M1 | Prezentacje multimedialne |
| M2 | Dyskusja, Burza mózgu |
| M3 | Analiza danych (tekstów, przypadków) |

| NAZWA PRZEDMIOTU | |
|--|---|
| M4 | Metody e-learningowe |
| M5 | Praca w grupach nad projektami |
| NAKŁAD PRACY STUDENTA | |
| GODZINY KONTAKTOWE Z NAUCZYCIELEM AKADEMICKIM | 25 godz. (konwersatorium) |
| GODZINY BEZ UDZIAŁU NAUCZYCIELA AKADEMICKIEGO | 5 godz. (przygotowanie do zaliczenia na koniec semestru) |
| SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU | 30 godz. = 25 godzin w kontakcie z nauczycielem akademickim + 5 godz. bez udziału nauczyciela akademickiego |
| REGULAMIN ZAJĘĆ I WARUNKI ZALICZENIA | |
| Wszystkie zajęcia są obowiązkowe. | |
| METODY OCENY POSTĘPU STUDENTÓW | |
| W ZAKRESIE WIEDZY | Egzamin opisowy (10 pytań otwartych opisowych) |
| W ZAKRESIE UMIEJĘTNOŚCI | Obserwacja i ocena wypowiedzi podczas odpowiedzi na zadane pytanie |
| W ZAKRESIE KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH | Obserwacja studenta podczas pracy w grupie, aktywność studenta na zajęciach |
| SPRAWDZIANY KSZTAŁTUJĄCE | Nie dotyczy |
| SPRAWDZIANY PODSUMOWUJĄCE (I i II termin) | Termin I: egzamin opisowy (10 pytań otwartych opisowych) Termin II: egzamin opisowy (10 pytań otwartych opisowych) |
| KRYTERIA EGZAMINU/ ZALICZENIA Z OCENĄ | |
| NA OCENĘ 3,0 | 51% do 59% poprawnych odpowiedzi |
| NA OCENĘ 3,5 | 60% do 70% poprawnych odpowiedzi |
| NA OCENĘ 4,0 | 71% do 80% poprawnych odpowiedzi |
| NA OCENĘ 4,5 | 81% do 90% poprawnych odpowiedzi |
| NA OCENĘ 5,0 | 91% do 100% poprawnych odpowiedzi |
| LITERATURA OBOWIĄZKOWA | |
| [1] Analiza sensoryczna. Wybrane metody i przykłady zastosowań, Gawecka J., Jedryka T. Poznań, 2001, Akademia Ekonomiczna w Poznaniu | |
| [2] Metody sensoryczne, Kraków, 2001, Akademia Ekonomiczna w Krakowie | |

NAZWA PRZEDMIOTU

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

- [1] Baryłko-Pikielna N. — Zarys analizy sensorycznej żywności, Warszawa, 1975, WNT
[2] Literatura wskazana przez prowadzącego (wybrane rozdziały z ważnych opracowań literatury przedmiotu oraz wskazane przez prowadzącego artykuły naukowe)