

# KARTA PRZEDMIOTU

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

ANALIZA SENSORYCZNA	
NAZWA PRZEDMIOTU	Analiza sensoryczna
LICZBA PUNKTÓW ECTS	1
JĘZYK WYKŁADOWY	polski
PROWADZĄCY	<u>konwersatorium</u> : dr n. farm Agnieszka Kinga Uram
OSOBA ODPOWIEDZIALNA	dr n. farm Agnieszka Kinga Uram (forma kontaktu: adres preferowany <a href="mailto:agnieszka.zabiegala@gmail.com">agnieszka.zabiegala@gmail.com</a> lub <a href="mailto:auram@afm.edu.pl">auram@afm.edu.pl</a> )
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

## ANALIZA SENSORYCZNA

### KONWERSATORIUM 1

Rola i znaczenie analizy sensorycznej w ocenie jakości produktów kosmetycznych, podstawowe pojęcia. Czynniki wpływające na wyniki analizy sensorycznej.

*/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/*

### KONWERSATORIUM 2

Metody sprawdzania wrażliwości sensorycznej. Selekcja, szkolenie, trening oceniających. Metody ocen sensorycznych.

*/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/*

### KONWERSATORIUM 3

Fizjologiczne i psychologiczne podstawy analizy sensorycznej. Bodziec i wrażenie. Funkcja układu nerwowego: odbiór, przekazywanie i przetwarzanie informacji.

*/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/*

### KONWERSATORIUM 4

Gnostyczny i emocyjny aspekt wrażeń. Reakcje sensoryczne na działający bodziec. Zależność między bodźcem i wrażeniem. Zmysł smaku, węchu, wzroku, czucia, słuchu.

*/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/*

### KONWERSATORIUM 5

Metody sensoryczne w ocenach konsumenckich. Oceny sensoryczne a pomiary instrumentalne. Metody statystyczne w interpretacji wyników ocen sensorycznych.

*/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/*

## METODY DYDAKTYCZNE

<b>ANALIZA SENSORYCZNA</b>	
M1	Prezentacje multimedialne
M2	Dyskusja, Burza mózgu
M3	Analiza danych (tekstów, przypadków)
M4	Metody e-learningowe
M5	Praca w grupach nad projektami
<b>NAKŁAD PRACY STUDENTA</b>	
<b>GODZINY KONTAKTOWE Z NAUCZYCIELEM AKADEMICKIM</b>	<b>25 godz.</b> (konwersatorium)
<b>GODZINY BEZ UDZIAŁU NAUCZYCIELA AKADEMICKIEGO</b>	<b>5 godz.</b> (przygotowanie do zaliczenia na koniec semestru)
<b>SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU</b>	<b>30 godz.</b> = 25 godzin w kontakcie z nauczycielem akademickim + 5 godz. bez udziału nauczyciela akademickiego
<b>REGULAMIN ZAJĘĆ I WARUNKI ZALICZENIA</b>	
Wszystkie zajęcia są obowiązkowe.	
<b>METODY OCENY POSTĘPU STUDENTÓW</b>	
<b>W ZAKRESIE WIEDZY</b>	Egzamin opisowy (10 pytań otwartych opisowych)
<b>W ZAKRESIE UMIEJĘTNOŚCI</b>	Obserwacja i ocena wypowiedzi podczas odpowiedzi na zadane pytanie
<b>W ZAKRESIE KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH</b>	Obserwacja studenta podczas pracy w grupie, aktywność studenta na zajęciach
<b>SPRAWDZIANY KSZTAŁTUJĄCE</b>	Nie dotyczy
<b>SPRAWDZIANY PODSUMOWUJĄCE (I i II termin)</b>	Termin I: egzamin opisowy (10 pytań otwartych opisowych) Termin II: egzamin opisowy (10 pytań otwartych opisowych)
<b>KRYTERIA EGZAMINU/ ZALICZENIA Z OCENĄ</b>	
<b>NA OCENĘ 3,0</b>	51% do 59% poprawnych odpowiedzi
<b>NA OCENĘ 3,5</b>	60% do 70% poprawnych odpowiedzi
<b>NA OCENĘ 4,0</b>	71% do 80% poprawnych odpowiedzi
<b>NA OCENĘ 4,5</b>	81% do 90% poprawnych odpowiedzi
<b>NA OCENĘ 5,0</b>	91% do 100% poprawnych odpowiedzi
<b>LITERATURA OBOWIĄZKOWA</b>	

## **ANALIZA SENSORYCZNA**

[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

## **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)