

# KARTA PRZEDMIOTU

Wydział Nauk o Zdrowiu  
Kierunek studiów: Kosmetologia  
Forma studiów: niestacjonarne  
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

<b>NAZWA PRZEDMIOTU</b>	
<b>KONWERSATORIUM 1</b>	<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>
<b>KONWERSATORIUM 2</b>	<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>
<b>KONWERSATORIUM 3</b>	<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>
<b>KONWERSATORIUM 4</b>	<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>
<b>KONWERSATORIUM 5</b>	<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>
<b>METODY DYDAKTYCZNE</b>	
<b>M1</b>	Prezentacje multimedialne
<b>M2</b>	Dyskusja, Burza mózgu
<b>M3</b>	Analiza danych (tekstów, przypadków)

<b>NAZWA PRZEDMIOTU</b>	
<b>M4</b>	Metody e-learningowe
<b>M5</b>	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>	
[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)