

Karta przedmiotu - Projektowanie i realizacja badań organoleptycznych w pracowni inżynierskiej

Kierunek: Inżynieria jakości produktu

Wymagania wstępne

- I. Podstawowa wiedza z zakresu analizy sensorycznej (tworzenie zespołu, weryfikacja sprawności kandydatów do oznaczeń sensorycznych)

Nazwa przedmiotu	Projektowanie i realizacja badań organoleptycznych w pracowni inżynierskiej	
Grupa przedmiotów	Przedmioty do wyboru sem. VI Pracownie inżynierskie	
Język prowadzenia przedmiotu	polski	
Kod/Specjalność	ZJ-IJ-XX-X1-24/25Z-PROIEA Brak	
Kategoria przedmiotu	do wyboru	
Profil studiów	Ogólnoakademicki	
Poziom PRK	Poziom 6 - I. stopień (studia inżynierskie)	
Rok studiów/semestr	3/6	
Forma zajęć/liczba godzin	stacjonarne:	Laboratorium: 15
	niestacjonarne:	Laboratorium: 9

Dyscypliny/punkty ECTS	Nauki o zarządzaniu i jakości:		2
	Technologia żywności i żywienia:		0
	Nauki prawne:		0
	Nauki o sztuce:		0
	Inżynieria mechaniczna:		0
	Nauki biologiczne:		0
	Matematyka:		0
	Nauki fizyczne:		0
	Informatyka:		0
	Ekonomia i finanse:		0
	Nauki chemiczne:		0
	Językoznawstwo:		0
	Inżynieria materiałowa:		0
	Inne dyscypliny:		0
	Nauki o kulturze i religii:		0
	Historia:		0
	Filozofia:		0
	Razem		2
Wykładowca odpowiedzialny za przedmiot	Turek Paweł, dr inż. (Katedra Jakości i Bezpieczeństwa Produktów Przemysłowych)		
Cele przedmiotu	Kod	Opis	
	C1	Znajomość istoty i rangi wiedzy z zakresu terminologii oznaczeń konsumenckich badań organoleptycznych w warunkach kontrolowanych	
	C2	Opanowanie umiejętności prawidłowego planowania eksperymentu w których uczestniczą konsumenci. Opanowanie umiejętności prawidłowej interpretacji uzyskanych wyników.	
	C3	Promowanie postaw zakresie przekazywania informacji na temat obiektywnych ocen produktów i roli tych testów w podejmowanie decyzji zakupowych.	

Realizowane efekty uczenia się	Kod	Kat.	Opis	Kierunkowe efekty uczenia się	
	E1	W	Student zna i rozumie terminologię w zakresie badań organoleptycznych. Zna podstawowe metody i narzędzia, w tym techniki pozyskiwania danych na temat jakości sensorycznej produktów z wykorzystaniem metod oceny konsumenckiej.	ZJ-ST1-IJ-W04-24/25Z	
	E2	U	Student potrafi przygotować i opracować projekt oceny organoleptycznej wybranego produktu. Potrafi wykorzystać odpowiednią metodę i wykonać analizę uzyskanych danych w programie Statistica.	ZJ-ST1-IJ-U03-24/25Z	
	E3	K	Student jest gotów gotów na przekazywanie społeczeństwu profesjonalnych obiektywnych informacji i opinii dotyczących ocen produktów.	ZJ-ST1-IJ-K01-24/25Z	
Sposoby weryfikacji efektów uczenia się	Projekt indywidualny.				
Treści przedmiotu	Laboratorium				
	Kod	Opis		S (15)	N (9)
	L1	Zasady badań organoleptycznych. Różnica między testami laboratoryjnymi a badaniami konsumenckimi.		3	1
	L2	NORMA MIĘDZYNARODOWA ISO 11136 Analiza sensoryczna — Metodologia — Ogólne wytyczne dotyczące przeprowadzania testów hedonicznych z konsumentami w warunkach kontrolowanych		4	3
	L3	Projektowanie i realizacja badań organoleptycznych - dobór właściwych metod analizy sensorycznej do konkretnych zadań inżynierskich oraz interpretację uzyskanych wyników.		6	4
	L4	Prezentacja projektów indywidualnych		2	1
Metody i formy prowadzenia zajęć	Analiza przypadku, Ćwiczenia laboratoryjne, Dyskusja, E-learning, Prezentacja.				

Nakład pracy studenta (liczba godzin kontaktowych, pracy on-line i pracy samodzielnej) UWAGA: Dokładne rozpisanie pracy własnej studenta znajduje się na końcu karty	Rodzaj aktywności				Liczba godzin	
					stacjonarne	niestacjonarne
	Udział w zajęciach dydaktycznych				15	9
	Udział w konsultacjach				0	0
	Udział w kolokwiah/egzaminie				0	0
	Praca własna studenta				35	41
	E-learning				0	0
	Inne (kontaktowe)				0	0
	Inne (bezkontaktowe)				0	0
	Suma godzin				50	50
Liczba punktów ECTS				2	2	
Macierz realizacji przedmiotu	Efekt uczenia się	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele przedmiotu	Treści przedmiotu	Metody/narzędzia dydaktyczne	Sposoby weryfikacji efektu
	E1	ZJ-ST1-IJ-W04-24/25Z	C1	L2 L3 L1 L4	N3 N4 N7 N11 N13	F6
	E2	ZJ-ST1-IJ-U03-24/25Z	C1 C2	L1 L2 L3 L4	N3 N4 N7 N11 N13	F6
	E3	ZJ-ST1-IJ-K01-24/25Z	C3	L1 L4	N3 N4 N7 N11 N13	F6
Literatura podstawowa	Lp.	Opis pozycji				
	1	Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I., Sensoryczne badania żywności. Podstawy – Metody – Zastosowanie, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, Kraków 2014				
	2	NORMA MIĘDZYNARODOWA ISO 11136 Analiza sensoryczna — Metodologia — Ogólne wytyczne dotyczące przeprowadzania testów hedonicznych z konsumentami w warunkach kontrolowanych (materiał zamieszczony na platformie Moodle)				

Literatura uzupełniająca	Lp.	Opis pozycji
	1	Turek P. (2018). Relacja między ceną a jakością na podstawie niezależnych testów produktów [W:] Paździor M., Żuchowski J. & Zieliński R. (red.), Selected Problems of Industrial Products Quality (s. 65-74) (Monografia Mazowieckiego Oddziału Polskiego Towarzystwa Towaroznawczego, nr 7). Uniwersytet Technologiczno-Humanistyczny im. Kazimierza Pułaskiego w Radomiu.
	2	Turek P. (2021). The Role of Sensory Research in Planning a Marketing Strategy [W:] Soliman K. S. (red.), Innovation Management and Information Technology Impact on Global Economy in the Era of Pandemic : Proceedings of the 37th International Business Information Management Association Conference (IBIMA), 30-31 May 2021 Cordoba, Spain (s. 4473-4480) (Proceedings of the International Business Information Management Association Conference, 37). International Business Information Management Association.
Forma i warunki zaliczenia przedmiotu	Sposób obliczania średniej z ocen bieżących (zgodnie z §28 pkt. 4 Regulaminu studiów)	
	nie określono	
	Sposób obliczania oceny końcowej (zgodnie z §28 pkt. 5 Regulaminu studiów)	
	50-46 = 5,0 45-41 = 4,5 40-36 = 4,0 35-30 = 3,5 30-26 = 3,0 mniej niż 25,99 = 2,0	
	Dodatkowe informacje o sposobie obliczania oceny końcowej lub egzaminie	
Osoby prowadzące przedmiot	liczba punktów do zdobycia 50. Punkty przyznane są w ramach realizacji projektu i pracy na laboratorium	
	Lp.	Nauczyciel
Informacje dodatkowe	1	Turek Paweł, dr inż. (Katedra Jakości i Bezpieczeństwa Produktów Przemysłowych)

Status karty: **ZAAKCEPTOWANY** przez: Miśniakiewicz Małgorzata, dr inż.

Nakład pracy studenta	Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
	Zajęcia z planu studiów	15	9
	Analiza źródeł (literatury, badań, sprawozdań, aktów normatywnych, orzecznictwa, dokumentów programowych itp.)	14	20
	Analiza problemu, wymagań, przesłanek itp.	5	5
	Przygotowanie i analiza danych	5	5
	Rozwiązywanie zadań (kazusów, testów, itp.)	4	4
	Przygotowanie do zajęć (w tym z wykorzystaniem platformy Moodle)	5	5
	Przygotowanie do egzaminu / zaliczenia	2	2
	Suma godzin	50	50
	Liczba punktów ECTS	2	2