



## NUTRISENSORYKA

<b>1. METRYCZKA</b>	
<b>Rok akademicki</b>	2022/2023
<b>Wydział</b>	Wydział Nauk o Zdrowiu
<b>Kierunek studiów</b>	Dietetyka (ścieżka Edukator Zdrowotny)
<b>Dyscyplina wiodąca (zgodnie z załącznikiem do Rozporządzenia Ministra MSW z 26 lipca 2019)</b>	Nauki o zdrowiu
<b>Profil studiów</b> (ogólnoakademicki/praktyczny)	praktyczny
<b>Poziom kształcenia</b> (I stopnia/II stopnia/ jednolite magisterskie)	II stopnia
<b>Forma studiów</b> (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne
<b>Typ modułu/przedmiotu</b> (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy dla ścieżki edukator zdrowotny
<b>Forma weryfikacji efektów uczenia się</b> (egzamin/zaliczenie)	Zaliczenie
<b>Jednostka/jednostki prowadząca/e</b> (oraz adres/y jednostki/jednostek)	Zakład Żywienia Człowieka ul. Erazma Ciołka 27, 01-445 Warszawa tel./faks: (0-22) 836 09 13, e-mail: zzc@wum.edu.pl
<b>Kierownik jednostki/kierownicy jednostek</b>	dr hab. Iwona Traczyk
<b>Koordynator przedmiotu</b> (tytuł, imię, nazwisko, kontakt)	dr inż. Beata Sińska e-mail: <a href="mailto:beata.sińska@wum.edu.pl">beata.sińska@wum.edu.pl</a>
<b>Osoba odpowiedzialna za sylabus</b> (imię, nazwisko oraz kontakt do osoby, której należy zgłaszać uwagi dotyczące sylabusu)	dr inż. Beata Sińska e-mail: <a href="mailto:beata.sińska@wum.edu.pl">beata.sińska@wum.edu.pl</a>
<b>Prowadzący zajęcia</b>	dr inż. Beata Sińska

<b>2. INFORMACJE PODSTAWOWE</b>			
Rok i semestr studiów	Rok drugi, semestr pierwszy	Liczba punktów ECTS	1
FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ		Liczba godzin	Kalkulacja punktów ECTS
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim			
wykład (W)		10	0,45
seminarium (S)		---	
ćwiczenia (C)		12	0,55
e-learning (e-L)		---	
zajęcia praktyczne (ZP)		---	
praktyka zawodowa (PZ)		---	
Samodzielna praca studenta		---	
Przygotowanie do zajęć i zaliczeń		---	
<b>3. CELE KSZTAŁCENIA</b>			
1	Przygotowanie do pracy edukatora zdrowotnego pracującego z osobą w różnym okresie życia jako jednostką: – nabycie wiedzy z zakresu fizjologii regulacji pobierania pokarmów i pracy zmysłów jako stymulatorów zachowań żywieniowych – zrozumienie przydatności kompetencji z tego zakresu w przyszłej pracy dietetyka		
2	Dogłębne poznanie i zrozumienie wpływu przetwarzania żywności na jej cechy sensoryczne i wpływu sensorycznych mechanizmów regulacji spożycia pokarmów		
3	Dogłębna analiza znaczenia marketingu sensorycznego, neurogastronomii w kreowaniu zachowań żywieniowych		
4	Usystematyzowanie wiedzy na temat wpływu regulacyjnego składników pokarmowych		
5	Poznanie i charakterystyka oraz wykorzystanie w praktyce metod oceny sensorycznej		
<b>4. EFEKTY UCZENIA SIĘ</b>			
Numer efektu uczenia się	Efekty w zakresie		
<b>Wiedzy — Absolwent zna i rozumie:</b>			
E_W12	Zna i rozumie pojęcie uzależnienie behawioralne, kryteria diagnostyczne uzależnień behawioralnych, psychologiczne koncepcje uzależnień behawioralnych oraz rozumie mechanizmy uzależnień behawioralnych		
E_W64	Definiuje podstawowe zmysły człowieka i zna ich rolę w wyborze żywności oraz fizjologiczne regulacje pobierania pokarmu		
E_W65	Zna metody oceny sensorycznej produktów i potraw i zmiany zachodzące podczas obróbki technologicznej żywności i ich wpływ na wartość sensoryczną i odżywczą potraw		

**Umiejętności — Absolwent potrafi:**

<b>E_U52</b>	Wykorzystuje w praktyce fizjologiczne mechanizmy regulacji głodu/sytości oraz różne elementy wpływające na percepcję jakości sensorycznej potraw
<b>E_U53</b>	Potrafi dobrać odpowiednie produkty i zastosować właściwą obróbkę technologiczną w celu uzyskania potraw o najwyższej wartości sensorycznej oraz stosuje różne metody oceny sensorycznej w celu badania akceptowalności, preferencji i pożądalności produktów i potraw

**Kompetencje społecznych — Absolwent jest gotów do:**

<b>K_U01</b>	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy
<b>K_U14</b>	Świadomy potrzeby stałego uzupełniania i pogłębiania wiedzy

**5. ZAJĘCIA**

Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
<b>W1</b>	Marketing sensoryczny w praktyce	<b>E_W64, K_U01</b>
<b>W2</b>	Regulacja pobierania pokarmu	<b>E_W12, E_W64, K_U01</b>
<b>W3</b>	Rola składników pokarmowych w regulacji pobierania pokarmu	<b>E_W12, E_W64, K_U01</b>
<b>W4</b>	Nutrisensoryka. Zmysły jako stymulatory zachowań żywieniowych.	<b>E_W12, E_W64, K_U01</b>
<b>W5</b>	Czy jedzenia może uzależniać?	<b>E_W12, E_W64, K_U01</b>
<b>C1</b>	Zaburzenia smaku w wybranych jednostkach chorobowych.	<b>E_W12, E_W64, E_U52, K_U14</b>
<b>C2</b>	Sytość sensoryczna. Wrażliwość sensoryczna vs wybrane choroby	<b>E_W12, E_W64, E_W65, E_U52, K_U14</b>
<b>C3</b>	Neurogastronomia, gastrofizyka, neuroenologia w praktyce.	<b>E_W12, E_W64, E_U52, K_U14</b>
<b>C4</b>	Metody oceny sensoryczne.	<b>E_W65, E_U53, K_U14</b>

**6. LITERATURA**

Obowiązkowa (fragmenty):

- Gawęcki J, Baryłko-Pikielna N, Zmysły a jakość żywności i żywienia, Wyd. Akademii Rolniczej w Poznaniu, Poznań, 2007
- Taniewski M, Badanie smaku, Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa w Gdańsku, Gdańsk, 2007
- Gawęcka J, Jędryka T, Analiza sensoryczna. Wybrane metody i przykłady zastosowań, Wyd. Akademii Ekonomicznej w Poznaniu, Poznań 2001
- Babicz-Zielińska E, Rybowska A, Obniska W, Sensoryczna ocena jakości żywności, Akademia Morska w Gdyni, Gdynia, 2008
- Shepherd GM, Neurogastronomy, Columbia University Press, New York, 2013

Uzupełniająca:

- Shepherd GM, Neuroenology, Columbia University Press, New York, 2017
- Muhl M, Von Kopp D, How we eat with our eyes and think with our stomachs, Scribe, Melbourne-London, 2017
- Spence Ch, Piqueras-Fiszman B, The perfect meal. The multisensory science of food and dining, Wiley Blackwell, 2014
- Skotnicka M, Duraj N, Rola składników odżywczych w regulacji sytości organizmu, Ann Acad Med. Gedan, 2015, 45, 79-87

**7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**

Symbol przedmiotowego efektu uczenia się	Sposoby weryfikacji efektu uczenia się	Kryterium zaliczenia
--	--	----------------------

Prawa majątkowe, w tym autorskie, do sylabusu, przysługują WUM. Sylabus może być wykorzystywany dla celów związanych z kształceniem na studiach odbywanych w WUM. Korzystanie z sylabusu w innych celach wymaga zgody WUM.

E\_W12, E\_W64,  
E\_W65  
E\_U52, E\_U53

Zaliczenie

Obecność na  
ćwiczeniach  
(dopuszczalna 1 nb)  
Wykonanie zadań  
podczas ćwiczeń

---

**8. INFORMACJE DODATKOWE: wykłady odbywać będą się w formie online na MS Teams**