



Nutrisensoryka

1. METRYCZKA	
Rok akademicki	2023/2024
Wydział	Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka
Dyscyplina wiodąca	Nauk o zdrowiu
Profil studiów	Praktyczny
Poziom kształcenia	II stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Typ modułu/przedmiotu	Fakultatywny
Forma weryfikacji efektów uczenia się	zaliczenie
Jednostka prowadząca /jednostki prowadzące	Zakład Żywienia Człowieka ul. Erazma Ciołka 27, 01-445 Warszawa tel./faks: (0-22) 836 09 13, e-mail: zzc@wum.edu.pl
Kierownik jednostki/kierownicy jednostek	Dr hab. Iwona Traczyk
Koordinator przedmiotu	Dr Beata Sińska
Osoba odpowiedzialna za sylabus	Dr Beata Sińska
Prowadzący zajęcia	Dr Beata Sińska

2. INFORMACJE PODSTAWOWE			
Rok i semestr studiów	II mgr, III sem	Liczba punktów ECTS	1,00
FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ			

Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim	Liczba godzin	Kalkulacja punktów ECTS
wykład (W)	15	0,45
seminarium (S)	10	0,55
ćwiczenia (C)		
e-learning (e-L)		
zajęcia praktyczne (ZP)		
praktyka zawodowa (PZ)		
Samodzielna praca studenta		
Przygotowanie do zajęć i zaliczeń		

3. CELE KSZTAŁCENIA

C1	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
C2	Dogłębne poznanie i zrozumienie wpływu przetwarzania żywności na jej cechy sensoryczne i wpływu sensorycznych mechanizmów regulacji spożycia pokarmów
C3	Dogłębna analiza znaczenia marketingu sensorycznego, neurogastronomii w kreowaniu zachowań żywieniowych
C4	Poznanie i charakterystyka oraz wykorzystanie w praktyce metod oceny sensorycznej

4. EFEKTY UCZENIA SIĘ

Numer efektu uczenia się	Efekty w zakresie
--------------------------	-------------------

Wiedzy – Absolwent zna i rozumie:

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:

E_U52	Wykorzystuje w praktyce fizjologiczne mechanizmy regulacji głodu/sytości oraz różne elementy wpływające na percepcję jakości sensorycznej potraw
E_U53	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

Kompetencji społecznych – Absolwent jest gotów do:

K_U01	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy
K_U14	Świadomy potrzeby stałego uzupełniania i pogłębiania wiedzy

5. ZAJĘCIA

Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
W1	Marketing sensoryczny w praktyce	E_W64, K_U01
W2	Regulacja pobierania pokarmu	E_W12, E_W64, K_U01
W3	Rola składników pokarmowych w regulacji pobierania pokarmu	E_W12, E_W64, K_U01
W4	Nutrisensoryka. Zmysły jako stymulatory zachowań żywieniowych.	E_W12, E_W64, K_U01
W5	Czy jedzenia może uzależniać?	E_W12, E_W64, K_U01
S1	Zaburzenia smaku w wybranych jednostkach chorobowych.	E_W12, E_W64 E_U52, K_U14
S2	Sytość sensoryczna. Wrażliwość sensoryczna vs wybrane choroby	E_W12, E_W64, E_W65, E_U52 K_U14
S3	Neurogastronomia, gastrofizyka, neuroenologia w praktyce.	E_W12, E_W64, E_U52 K_U14
S4	Metody oceny sensoryczne.	E_W65, E_U53, K_U14

6. LITERATURA**Obowiązkowa**

- Gawęcki J, Barytko-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

Uzupelniająca

- 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

7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Symbol przedmiotowego efektu uczenia się	Sposoby weryfikacji efektu uczenia się	Kryterium zaliczenia
Np. A.W1, A.U1, K1	<i>Pole definiuje metody wykorzystywane do oceniania studentów, np. kartkówka, kolokwium, raport z ćwiczeń itp.</i>	<i>Np. próg zaliczeniowy</i>

E_W12, E_W64, E_W65 E_U52, E_U53	Zaliczenie	Obecność na ćwiczeniach (dopuszczalna 1 nb) Wykonanie zadań podczas ćwiczeń
-------------------------------------	------------	--

8. INFORMACJE DODATKOWE

(tu należy zamieścić informacje istotne z punktu widzenia nauczyciele niezawarte w pozostałej części sylabusu, np. czy przedmiot jest powiązany z badaniami naukowymi, szczegółowy opis egzaminu, informacje o kole naukowym)

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.

UWAGA

Końcowe 10 minut ostatnich zajęć w bloku/semestrze/roku należy przeznaczyć na wypełnienie przez studentów Ankiety Oceny Zajęć i Nauczycieli Akademickich