



Nutrisensoryka

1. METRYCZKA	
Rok akademicki	2024/2025
Wydział	Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	<i>Dietetyka</i>
Dyscyplina wiodąca	<i>Nauk o zdrowiu</i>
Profil studiów	<i>Praktyczny</i>
Poziom kształcenia	<i>II stopnia</i>
Forma studiów	<i>stacjonarne</i>
Typ modułu/przedmiotu	<i>Fakultatywny</i>
Forma weryfikacji efektów uczenia się	<i>zaliczenie</i>
Jednostka prowadząca /jednostki prowadzące	<i>Zakład Żywienia Człowieka ul. Erazma Ciołka 27, 01-445 Warszawa tel./faks: (0-22) 836 09 13, e-mail: zzc@wum.edu.pl</i>
Kierownik jednostki/kierownicy jednostek	<i>Dr Beata Sińska</i>
Koordinator przedmiotu	<i>Dr Beata Sińska</i>
Osoba odpowiedzialna za sylabus	<i>Dr Beata Sińska</i>
Prowadzący zajęcia	<i>Dr Beata Sińska</i>

2. INFORMACJE PODSTAWOWE			
Rok i semestr studiów	II mgr, III sem	Liczba punktów ECTS	4,00
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_W11	Zna i rozumienie pojęcie uzależnienie behawioralne, kryteria diagnostyczne uzależnień behawioralnych, psychologiczne koncepcje uzależnień behawioralnych oraz rozumie mechanizmy uzależnień behawioralnych 11
E_W60	Definiuje podstawowe zmysły człowieka i zna ich rolę w wyborze żywności oraz fizjologiczne regulacje pobierania pokarmu
E_W61	Zna metody oceny sensorycznej produktów i potraw i zmiany zachodzące podczas obróbki technologicznej żywności i ich wpływ na wartość sensoryczną i odżywczą potraw
E_W72	Zna i opisuje zasady chronożywienia
E_W73	Zna zasady marketingu sensorycznego i gastrofizyki
E_W74	Definiuje znaczenie wpływu składników pokarmowych na regulacje przyjmowania pożywienia

Umiejętności – Absolwent potrafi:

E_U48	Wykorzystuje w praktyce fizjologiczne mechanizmy regulacji głodu/sytości oraz różne elementy wpływające na percepcję jakości sensorycznej potraw
E_U71	Identyfikuje i wykorzystuje w praktyce wpływ czynników zewnętrznych na wybory żywieniowe
E_U72	Stosuje wybrane metody oceny sensorycznej

Kompetencji społecznych – Absolwent jest gotów do:

E_K01	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy
E_K14	Świadomy potrzeby stałego uzupełniania i pogłębiania wiedzy

5. ZAJĘCIA

Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
W1	Marketing sensoryczny w praktyce	E_W60, E_W73 E_K01
W2	Regulacja pobierania pokarmu	E_W11, E_W60, E_W74 E_K01
W3	Rola składników pokarmowych w regulacji pobierania pokarmu. Chronożywienie	E_W11, E_W60, E_W72, E_K01
W4	Nutrisensoryka. Zmysły jako stymulatory zachowań żywieniowych.	E_W11, E_W60, E_K01
W5	Czy jedzenia może uzależniać?	E_W11, E_W60, E_U71 E_K01
S1	Zaburzenia smaku w wybranych jednostkach chorobowych.	E_W11, E_W60 E_U48, E_K14
S2	Sytość sensoryczna. Wrażliwość sensoryczna vs wybrane choroby	E_W11, E_W60, E_W61, E_U48, E_U72 E_K14
S3	Neurogastronomia, gastrofizyka, neuroenologia w praktyce.	E_W11, E_W60, E_W73 E_U48, E_U71 E_K14
S4	Metody oceny sensoryczne.	E_W61, E_U72, E_K14

6. LITERATURA

Obowiązkowa

- 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

1. Shepherd GM, Neuroenology, Columbia University Press, New York, 2017
2. Muhl M, Von Kopp D, How we eat with our eyes and think with our stomachs, Scribe, Melbourne-London, 2017
3. 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
E_W11, E_W60, E_W61 E_U48, E_U71, E_U72	Aktywny udział podczas zajęć, przygotowanie sprawozdania kończącego cykl zajęć	Obecność na ćwiczeniach (dopuszczalna 1 nb) Wykonanie zadań i sprawozdania 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