



Nutrisensoryka

1. METRYCZKA

Rok akademicki	2026/2027
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.22 57 20 441, e-mail: zzc@wum.edu.pl
Kierownik jednostki/kierownicy jednostek	Dr hab. Beata Sińska
Koordynator przedmiotu	Dr hab. Beata Sińska beata.sinska@wum.edu.pl
Osoba odpowiedzialna za sylabus	Dr hab. Beata Sińska
Prowadzący zajęcia	Dr hab. Beata Sińska

2. INFORMACJE PODSTAWOWE

Rok i semestr studiów	II mgr, I sem	Liczba punktów ECTS	3,00
FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ			

Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim	Liczba godzin	Kalkulacja punktów ECTS
wykład (W)	15	0,6
seminarium (S)	10	0,4
ćwiczenia (C)		
e-learning (e-L)		
zajęcia praktyczne (ZP)		
praktyka zawodowa (PZ)		
Samodzielna praca studenta		
Przygotowanie do zajęć i zaliczeń	50	2

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:

D2.W54	interdyscyplinarne i wieloaspektowe podejście do nauk o żywieniu, obejmujące aspekty biochemiczne, fizjologiczne, socjopsychologiczne i kliniczne w kontekście prewencji i leczenia chorób dietozależnych
D2.W55	zasady analizy sensorycznej żywności oraz jej wpływ na akceptację diety i preferencje smakowe w różnych grupach populacyjnych; rolę zmysłów w wyborach żywieniowych, podstawy gastrofizyki

Umiejętności – Absolwent potrafi:

D2.U.30	integrować wiedzę z zakresu nauk o żywieniu, technologii gastronomicznej i dietetyki klinicznej w celu opracowywania innowacyjnych rozwiązań kulinarnych wspierających zdrowie i leczenie dietozależnych jednostek chorobowych
D2.U.90	przeprowadzać analizę sensoryczną produktów spożywczych oraz oceniać ich wpływ na preferencje żywieniowe i akceptację dietoterapii w różnych grupach populacyjnych oraz stosować w praktyce osiągnięcia gastrofizyki

Kompetencji społecznych – Absolwent jest gotów do:

D2.K.06	odpowiedzialności za własny rozwój i doskonalenie zawodowe oraz działania w oparciu o potwierdzoną naukowo wiedzę
---------	---

5. ZAJĘCIA

Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
W1	Marketing sensoryczny w praktyce	D2.W55 D2.W55
W2	Regulacja pobierania pokarmu	D2.W54
W3	Rola składników pokarmowych w regulacji pobierania pokarmu. Chronożywienie	D2.W54
W4	Nutrisensoryka. Zmysły jako stymulatory zachowań żywieniowych	D2.W54
W5	Czy jedzenia może uzależniać?	D2.W54
S1	Zaburzenia smaku w wybranych jednostkach chorobowych	D2.W54 D2.U.30 D2.K.06
S2	Sytość sensoryczna. Wrażliwość sensoryczna vs wybrane choroby	D2.W55 D2.U.30 D2.K.06
S3	Neurogastronomia, gastrofizyka, neuroenologia w praktyce	D2.W55 D2.U.30 D2.K.06
S4	Metody oceny sensoryczne	D2.W55 D2.U.90 D2.K.06

6. LITERATURA

Obowiązkowa

1. Gawęcki J, Baryłko-Pikielna N, Zmysły a jakość żywności i żywienia, Wyd. Akademii Rolniczej w Poznaniu, Poznań, 2007
2. Taniewski M, Badanie smaku, Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa w Gdańsku, Gdańsk, 2007
3. Gawęcka J, Jędryka T, Analiza sensoryczna. Wybrane metody i przykłady zastosowań, Wyd. Akademii Ekonomicznej w Poznaniu, Poznań 2001
4. Babicz-Zielińska E, Rybowska A, Obniska W, Sensoryczna ocena jakości żywności, Akademia Morska w Gdyni, Gdynia, 2008
5. 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
--	--	----------------------

D2.W55 D2.U.30 D2.U.90 D2.K.06	Aktywny udział podczas zajęć, przygotowanie sprawozdania kończącego cykl zajęć	Obecność na ćwiczeniach (dopuszczalna 1 nb) Wykonanie zadań i sprawozdania podczas ćwiczeń
---	--	---

8. INFORMACJE DODATKOWE

1. Wszystkie formy realizowanych zajęć są obowiązkowe (wykłady/ seminaria). Na każdych zajęciach sprawdzana jest lista obecności.
2. Udział w zajęciach z inną grupą seminaryjną niż ta, do której student/-ka jest przypisany/-a jest możliwe wyłącznie po uprzednim (co najmniej 1-dniowym) ustaleniu tego z wykładowcą realizującym dane zajęcia. Zasada ta dotyczy wszystkich studentów, również tych z przyznaną IOS. W przypadku dużych dysproporcji w liczebności grup prowadzący ma prawo odmówić możliwości zmiany grupy.
3. Zaliczenie zajęć seminaryjnych odbywa się poprzez przygotowywanie prac zleczanych przez wykładowcę, omawianie ich i dyskusję podczas zajęć.
4. Podczas zajęć obowiązuje zakaz korzystania z telefonów komórkowych oraz innych urządzeń mobilnych w celach niezwiązanych z realizacją zajęć. Urządzenia powinny być wyciszone. Dopuszcza się korzystanie z nich wyłącznie w sytuacjach uzasadnionych realizacją zajęć, w szczególności podczas wykonywania zadań lub ćwiczeń przewidzianych przez osobę prowadzącą.
5. Dopuszczalna jest nieobecność na nie więcej niż 1 seminarium w ciągu semestru. Przy przedłużającej się nieobecności wynikającej np. z pobytu w szpitalu, sanatorium sytuacja studenta będzie rozpatrywana indywidualnie.
6. Student jest zobowiązany do punktualnego stawienia się na zajęcia. W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się niewielkie spóźnienie, jednak przekroczenie 15 minut od rozpoczęcia zajęć skutkuje brakiem możliwości uczestniczenia w nich. W takim przypadku student otrzymuje nieobecność. Forma odrobienia zajęć pozostaje do ustalenia z osobą prowadzącą zajęcia, na których student był nieobecny. Dopuszcza się możliwość odrobienia zajęć z inną grupą, po uprzednim uzyskaniu zgody osoby prowadzącej.

Prowadzący może doprecyzować zasady organizacji i realizacji zajęć, odpowiednio do ich specyfiki, po wcześniejszym poinformowaniu studentów.

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