

- 1. Odpowiedzialny za przedmiot, jego miejsce zatrudnienia i e-mail:** prof. dr hab. inż. Joanna Kośmider, Instytut Inżynierii Chemicznej i Procesów Ochrony Środowiska, e-mail: Joanna.Kosmider@zut.edu.pl
- 2. Język wykładowy:** polski
- 3. Liczba punktów:** 2
- 4. Rodzaj studiów, kierunek, specjalność:** studia stacjonarne I stopnia, kierunek: Towaroznawstwo
- 5. Status przedmiotu dla ww. studiów:** obieralny
- 6. Informacje o formach zajęć:**  
- współczynniki pracochłonności (wagi formy zajęć):  $W_w = 1,0$

Sem.	Pkt	Wykład		Zajęcia praktyczne							
				Seminarium		Ćw/Ćw.komp.		Laboratorium		Projekt	
		G/sem	F.z.	G/sem	F.z.	G/sem	F.z.	G/sem	F.z.	G/sem	F.z.
IV	2	15	Z	-	-	-	-	-	-	-	-

**Objaśnienia:** Pkt – liczba punktów, G/sem – liczba godzin w semestrze, F.z. – forma zaliczenia zajęć (E – egzamin, Z – zaliczenie), Ćw. komp. – zajęcia w formie ćwiczeń, na stanowiskach komputerowych.

- 7. Wymagane zaliczenie przedmiotów poprzedzających (lub określenie wymaganej wiedzy):**  
Znajomość podstaw statystyki.

#### **8. Program wykładów:**

Percepcja wrażeń zmysłowych. Elementy psychofizyki. Problem dokładności i powtarzalności w analizie sensorycznej. Ocena jakości wybranych towarów pochodzenia rolno-spożywczego i przemysłowego za pomocą zmysłów węchu, dotyku, smaku, wzroku - podstawowe pojęcia i procedury, zgodne z normami międzynarodowymi i europejskimi.

Metody skalowania. Metody oznaczania progów: próg różnicy, próg wyczuwalności, próg rozpoznawalności. Metody wymuszonego wyboru i niewymuszonego wyboru. Testy „parzyste”, „trójkątowe” i „duo-trio”.

- 9. Program zajęć praktycznych:** nie dotyczy

#### **10. Literatura**

- Baryłko-Pikielna Nina: *Zarys analizy sensorycznej żywności*, WNT Warszawa 1975
- Gawędka J., Jędrka T.: *Analiza sensoryczna. Wybrane metody i przykłady zastosowań*. Wyd. Akademii Ekonomicznej w Poznaniu, 2001
- Kośmider J., Mazur-Chrzanowska B., Wszyński B.: *Odory*, Wyd. Nauk. PWN S.A. 2002
- PN-ISO 5492: 1997; Analiza sensoryczna. Terminologia
- PN-ISO 6658: 1998; Analiza sensoryczna. Metodologia. Wytyczne ogólne