

Nazwa zajęć:	Przedmiot fakultatywny: Badania sensoryczne i konsumenckie w ocenie jakości żywności
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Elective course: Sensory and consumer research in food quality assessment
Zajęcia dla dyscypliny:	Technologia żywności i żywienia

Semestr:	3	Status zajęć:	fakultatywny	Język wykładowy:	polski
Rok akademicki:		Numer katalogowy:			

Koordynator zajęć:	
Prowadzący zajęcia:	
Jednostka realizująca:	
Jednostka zlecająca:	Szkoła Doktorska SGGW

Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Założenie: Dostarczenie kompleksowej wiedzy z zakresu realizacji badań sensorycznych i konsumenckich w projektach naukowych/badawczych z uwzględnieniem aspektów teoretycznych oraz praktycznych. Nacisk położony na wykorzystanie najnowszej metodologii w dziedzinie badań sensorycznych, konsumenckich oraz neurofizjologicznych (Rapid Sensory Methods, Eye tracking, FaceReader, EEG, EMG, Techniki immersyjne oraz Wirtualna rzeczywistość).</p> <p>Cel: Kształtowanie umiejętności wykorzystywania nowoczesnej metodologii w ocenie jakości produktów żywnościowych z uwzględnieniem różnych czynników zmienności</p> <p>Opis zajęć: Nowe podejście do metod klasycznych stosowanych w badaniach sensorycznych i konsumenckich; nowe metody sensoryczne („Rapid Sensory Methods”); Czas trwania wrażenia i jego unikalna rola w postrzeganiu jakości produktów żywnościowych z uwzględnieniem aspektów satysfakcji z konsumpcji; Podejście metodyczne służące identyfikowaniu kluczowych cech wizualnych w wymiarze sensorycznym i niesensorycznym decydującym o wyborze produktów przez konsumentów (Eye tracking i metody oparte na deklaratywnym wymiarze); Uwzględnienie emocji w badaniach i praktyczny wymiar informacji w projektowaniu produktów oraz ich ocenie (FaceReader w porównaniu z innymi metodami). Innowacyjne urządzenia instrumentalne (elektroniczny nos, elektroniczny język i wizualizator) w ocenie jakości żywności. Interdyscyplinarność w realizacji projektów naukowych: badania sensoryczne, konsumenckie i elektrofizjologiczne, podejście immersyjne oraz wirtualna rzeczywistość – zaplanowanie badań oraz umiejętność wyciągania praktycznych wniosków w kontekście określania percepcji i roli czynników warunkujących wybór produktów/posiłków przez konsumentów z uwzględnieniem kontekstu,</p>
-------------------------------	--

Forma dydaktyczna, liczba godzin:	Ćwiczenia, 10 godzin
-----------------------------------	----------------------

Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia laboratoryjne, pracownia analizy sensorycznej wraz z wyposażeniem (Eye tracking, FaceReader, EEG, EMG, oprogramowanie do badań wirtualnych, sensorycznych i konsumenckich), rozwiązywanie problemów związanych z tematyką przedmiotu, dyskusja
---------------------	--

Efekty uczenia się

WIEDZA - doktorant po zrealizowaniu zajęć zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI - doktorant po zrealizowaniu zajęć potrafi:	KOMPETENCJE - doktorant po zrealizowaniu zajęć jest gotowy do:
W zakresie umożliwiającym rewizję istniejących paradygmatów w dziedzinie/w dyscyplinie – światowy dorobek, zbierający podstawy teoretyczne oraz ogólne i wybrane szczegółowe zagadnienia	Inicjować dyskusję i uczestniczyć w dyskursie naukowym	Podtrzymywanie etosu środowiska naukowego i prowadzenia niezależnej pracy badawczej
Główne tendencje rozwojowe w dziedzinie/w dyscyplinie	 	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Opracowania w formie prezentacji multimedialnych	
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Zachowanie prezentacji multimedialnych w formie elektronicznej	
Elementy i wagi oceny końcowej:	Ocena końcowa: 100% - ocena z zaliczenia przedmiotu w formie projektu i jego obrona	
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna	

Literatura podstawowa i literatura uzupełniająca

Literatura podstawowa:	
1. Gaston A., Varela P.: 2018. Methods in Consumer research. Alternative approaches and special Applications. Elsevier.	
2. Delarue J. Lawlor B. Rogeaux M.: 2015. Rapid Sensory Profiling Techniques and related methods. Applications in New Product Development and Consumer Research. Elsevier.	
3. Civille G. V., Carr B. T.: 2015. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press.	
4. Moskowitz H.R., Beckley J.H., Resurreccion A.V.A.: 2012. Sensory and Consumer Research in Food Product Design and Development. Wiley-Blackwell.	
5. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I.: 2009. Sensoryczne Badania Żywności. Podstawy – Metody – Zastosowania, Wyd. Naukowe PTTZ, Kraków.	
Literatura uzupełniająca:	
Bieżąca literatura naukowa	
Uwagi:	Brak

Zszacunkowa liczba godzin pracy doktoranta niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się:	10
---	----

Odniesienie efektów uczenia się do charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji (poziom kwalifikacji 8):		
Symbol efektu:	Efekty uczenia się:	8 poziom PRK
SD1_KW01	W zakresie umożliwiającym rewizję istniejących paradygmatów w dziedzinie/w dyscyplinie – światowy dorobek, zbierający podstawy teoretyczne oraz ogólne i wybrane szczegółowe zagadnienia	P8S_WG

SD1_KW02	Główne tendencje rozwojowe w dziedzinie/w dyscyplinie	P8S_WG
SD1_KU09	Inicjować dyskusję i uczestniczyć w dyskursie naukowym	P8S_UK
SD1_KK08	Podtrzymywanie etosu środowiska naukowego i prowadzenia niezależnej pracy badawczej	P8S_KR