

Nazwa zajęć:	Badania sensoryczne i konsumenckie w ocenie jakości żywności
Nazwa zajęć w j. angielskim:	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:	dr hab. Eliza Kostyra, prof. SGGW
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Eliza Kostyra, prof. SGGW; dr hab. Sylwia Żakowska-Biemans, prof. SGGW
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej; Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji; Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka
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 (np. Rapid Sensory Methods , Eye tracking, FaceReader).</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 deklaracyjnym wymiarze); Uwzględnienie emocji w badaniach i praktyczny wymiar informacji w projektowaniu produktów oraz ich ocenie (FaceReader w porównaniu z innymi metodami). Możliwość wykorzystania innowacyjnych urządzeń instrumentalnych (elektroniczny nos, elektroniczny język i wizualizator) w ocenie jakości żywności.</p> <p>Interdyscyplinarność w realizacji projektów naukowych: badania sensoryczne, konsumenckie i elektrofizjologiczne – 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, oprogramowanie sensorycznych i konsumenckich), rozwiązywanie problemów związanych z tematyką przedmiotu, dyskusja

Efekty uczenia się

WIEDZA - doktorant po zrealizowaniu zajęć zna i rozumie:	UMIĘTNOŚCI - doktorant po zrealizowaniu zajęć potrafi:	KOMPETENCJE - doktorant po zrealizowaniu zajęć jest gotowy do:
W zakresie umożliwiających rewizję istniejących paradygmatów w dziedzinie/w dyscyplinie – światowy dorobek, zbierający podstawy teoretyczne oraz ogólne i wybrane szczegółowe zagadnienia	Dokonywać krytycznej oceny wyników badań naukowych i działalności eksperckiej oraz ich wkładu w rozwój wiedzy dziedziny/dyscypliny	Krytycznej oceny dorobku reprezentowanej dziedziny/dyscypliny
Główne tendencje rozwojowe w dziedzinie/w dyscyplinie		Uznawania wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych charakterystycznych dla obszaru badań (dziedziny/dyscypliny) oraz w ujęciu interdyscyplinarnym
		Podtrzymywania etosu środowiska naukowego i prowadzenia niezależnej pracy badawczej
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	
Limit osób w grupie:		

Literatura podstawowa i literatura uzupełniająca

Literatura podstawowa:

- Gaston A., Varela P.: 2018. Methods in Consumer research. Alternative approaches and special Applications. Elsevier.
- Delarue J. Lawlor B. Rogeaux M.: 2015. Rapid Sensory Profiling Techniques and related methods. Applications in New Product Development and Consumer Research. Elsevier.
- Civille G. V., Carr B. T.: 2015. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press.
- Moskowitz H.R., Beckley J.H., Resurreccion A.V.A.: 2012. Sensory and Consumer Research in Food Product Design and Development. Wiley-Blackwell.
- Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I.: 2009. Sensoryczne Badania Żywności. Podstawy – Metody – Zastosowania, Wyd. Naukowe PTTŻ, 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_KU05	Dokonywać krytycznej oceny wyników badań naukowych i działalności eksperckiej oraz ich wkładu w rozwój wiedzy dziedziny/dyscypliny	P8S_UW
SD1_KK01	Krytycznej oceny dorobku reprezentowanej dziedziny/dyscypliny	P8S_KK
SD1_KK03	Uznawania wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych charakterystycznych dla obszaru badań (dziedziny/dyscypliny) oraz w ujęciu interdyscyplinarnym	P8S_KK
SD1_KK08	Podtrzymywania etosu środowiska naukowego i prowadzenia niezależnej pracy badawczej	P8S_KR