

Tytuł przedmiotu:	<i>Analiza sensoryczna</i>		
Kierunek:	Gastronomia i Hotelarstwo		
Tryb studiów:	stacjonarne		
Stopień studiów:	inżynierskie		
Rok studiów:	2		
Semestr:	zimowy		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	Piątek		
Godziny:	11.00-12.00		
Sala:	99		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	03.10.2025	Znaczenie analizy sensorycznej we współczesnej nauce o żywności, jakość żywności z perspektywy konsumenta	
2	10.10.2025	Znaczenie analizy sensorycznej we współczesnej nauce o żywności, jakość żywności z perspektywy konsumenta cd	
3	17.10.2025	Warunki niezbędne do uzyskania dokładnych i powtarzalnych wyników ocen sensorycznych	
4	24.10.2025	Warunki niezbędne do uzyskania dokładnych i powtarzalnych wyników ocen sensorycznych (cd)	
5	07.11.2025	Testy weryfikujące wrażliwość sensoryczną oceniających	
6	14.11.2025	Testy weryfikujące wrażliwość sensoryczną oceniających cd	
7	21.11.2025	Podział metod sensorycznych uwzględnieniem: celu badań, zadań i wymagań stawianym oceniającym oraz warunków ocen sensorycznych (metody różnicowe)	
8	28.11.2025	Podział metod sensorycznych uwzględnieniem: celu badań, zadań i wymagań stawianym oceniającym oraz warunków ocen sensorycznych (metody różnicowe) cd	

9	05.12.2025	Podział metod sensorycznych uwzględnieniem: celu badań, zadań i wymagań stawianym oceniającym oraz warunków ocen sensorycznych (metody różnicowe) cd	
10	12.12.2025	Podział metod sensorycznych uwzględnieniem: celu badań, zadań i wymagań stawianym oceniającym oraz warunków ocen sensorycznych (metody skalowania)	
11	19.12.2025	Podział metod sensorycznych uwzględnieniem: celu badań, zadań i wymagań stawianym oceniającym oraz warunków ocen sensorycznych (metody skalowania) cd	
12	09.01.2026	Bodźce lotne i nielotne jako substancje pobudzające wrażenia zmysłowe	
13	16.01.2026	Bodźce lotne i nielotne jako substancje pobudzające wrażenia zmysłowe cd	
14	23.01.2026	Wykorzystywanie zmysłów w ocenie jakości żywności, podstawowe zasady funkcjonowania „aparatu pomiarowego	
15	30.01.2026	Postrzeganie i rola zmysłów w konsumpcji, multisensoryczny odbiór wrażeń	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	Piątek		
Godziny:	14.00-16.00		
Sala:	1083		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	03.10.2025	Badanie wrażliwości sensorycznej cz. I; (testy zapachowe, smakowe)	fartuch
2	10.10.2025	Badanie wrażliwości sensorycznej cz. I; (testy zapachowe, smakowe) cd.	fartuch
3	17.10.2025	Badanie wrażliwości sensorycznej cz. II, wybrane metody określania wartości progowych	fartuch
4	24.10.2025	Badanie wrażliwości sensorycznej cz. II, wybrane metody określania wartości progowych cd.	fartuch
5	07.11.2025	Zdolność dyskryminacji różnic w roztworach wodnych i produktach, metody sensoryczne i ich praktyczne wykorzystanie w ocenie jakości sensorycznej (metoda szeregowania, wielokrotnych porównań, duo-trio, parzysta)	fartuch

6	14.11.2025	Zdolność dyskryminacji różnic w roztworach wodnych i produktach, metody sensoryczne i ich praktyczne wykorzystanie w ocenie jakości sensorycznej (metoda szeregowania, wielokrotnych porównań, duo-trio, parzysta) cd.	fartuch
7	21.11.2025	Zdolność dyskryminacji różnic w roztworach wodnych i produktach, wykorzystanie metod skalowania (różne skale)	fartuch
8	28.11.2025	Zdolność dyskryminacji różnic w roztworach wodnych i produktach, wykorzystanie metod skalowania (różne skale) cd.	fartuch
9	05.12.2025	Ocena jakości produktów z zastosowaniem metody dwa z pięciu oraz metody skalowania (skala bipolarna i 9-cio stopniowa skala hedoniczna)	fartuch
10	12.12.2025	Ocena jakości produktów z zastosowaniem metody dwa z pięciu oraz metody skalowania (skala bipolarna i 9-cio stopniowa skala hedoniczna) cd.	fartuch
11	19.12.2025	Wykrywanie różnic pomiędzy produktami w atrybutach (metoda trójkątowa, metoda wielokrotnych standardów), ocena produktów pod względem atrybutów jakościowych	fartuch
12	09.01.2026	Prosta metoda opisowa w ocenie produktów, określenie emocji, porównanie metod pod względem różnicowania, oceny w stosunku do standardu (metody skalowania)	fartuch
13	16.01.2026	Zdolność dyskryminacji różnic w produktach/przyprawach (metoda skalowania) identyfikacja cech jakościowych z uwzględnieniem skojarzeń/pamięci	fartuch
14	23.01.2026	Zdolność różnicowania tekstury produktów, rozpoznawanie jakości przypraw, oceny jakości zapachu (metody skalowania)	fartuch
15	30.01.2026	Metodyka rozwiązania problemu badawczego	fartuch
Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	Piątek		
Godziny:	12.00-14.00		
Sala:	1083		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń

1	03.10.2025	Badanie wrażliwości sensorycznej cz. I; (testy zapachowe, smakowe)	<i>fartuch</i>
2	10.10.2025	Badanie wrażliwości sensorycznej cz. I; (testy zapachowe, smakowe) cd.	<i>fartuch</i>
3	17.10.2025	Badanie wrażliwości sensorycznej cz. II, wybrane metody określania wartości progowych	<i>fartuch</i>
4	24.10.2025	Badanie wrażliwości sensorycznej cz. II, wybrane metody określania wartości progowych cd.	<i>fartuch</i>
5	07.11.2025	Zdolność dyskryminacji różnic w roztworach wodnych i produktach, metody sensoryczne i ich praktyczne wykorzystanie w ocenie jakości sensorycznej (metoda szeregowania, wielokrotnych porównań, duo-trio, parzysta)	<i>fartuch</i>
6	14.11.2025	Zdolność dyskryminacji różnic w roztworach wodnych i produktach, metody sensoryczne i ich praktyczne wykorzystanie w ocenie jakości sensorycznej (metoda szeregowania, wielokrotnych porównań, duo-trio, parzysta) cd.	<i>fartuch</i>
7	21.11.2025	Zdolność dyskryminacji różnic w roztworach wodnych i produktach, wykorzystanie metod skalowania (różne skale)	<i>fartuch</i>
8	28.11.2025	Zdolność dyskryminacji różnic w roztworach wodnych i produktach, wykorzystanie metod skalowania (różne skale) cd.	<i>fartuch</i>
9	05.12.2025	Ocena jakości produktów z zastosowaniem metody dwa z pięciu oraz metody skalowania (skala bipolarna i 9-cio stopniowa skala hedoniczna)	<i>fartuch</i>
10	12.12.2025	Ocena jakości produktów z zastosowaniem metody dwa z pięciu oraz metody skalowania (skala bipolarna i 9-cio stopniowa skala hedoniczna) cd.	<i>fartuch</i>
11	19.12.2025	Wykrywanie różnic pomiędzy produktami w atrybutach (metoda trójkątowa, metoda wielokrotnych standardów), ocena produktów pod względem atrybutów jakościowych	<i>fartuch</i>
12	09.01.2026	Prosta metoda opisowa w ocenie produktów, określenie emocji, porównanie metod pod względem różnicowania, oceny w stosunku do standardu (metody skalowania)	<i>fartuch</i>
13	16.01.2026	Zdolność dyskryminacji różnic w produktach/przyprawach (metoda skalowania) identyfikacja cech jakościowych z uwzględnieniem skojarzeń/pamięci	<i>fartuch</i>
14	23.01.2026	Zdolność różnicowania tekstury produktów, rozpoznawanie jakości przypraw, oceny jakości zapachu (metody skalowania)	<i>fartuch</i>
15	30.01.2026	Metodyka rozwiązywania problemu badawczego	<i>fartuch</i>