

Tytuł przedmiotu:	<i>Badania sensoryczne żywności</i>		
Kierunek:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		
Tryb studiów:	stacjonarne		
Stopień studiów:	magisterskie		
Rok studiów:	1		
Semestr:	zimowy		
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	czwartek		
Godziny:	14.00-15.00	tyg. 8-15 (tydz.8x1h, tyg.9-15x2h)	
Sala:	1083		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	20.11.2025	Wybrane techniki projekcyjne w badaniach postrzegania jakości sensorycznej żywności przez konsumentów, klasyczne i nowe zagadnienia w procesie optymalizacji produktów (cz. I)	fartuch
2	27.11.2025	Wybrane techniki projekcyjne w badaniach postrzegania jakości sensorycznej żywności przez konsumentów, klasyczne i nowe zagadnienia w procesie optymalizacji produktów (cz. II)	fartuch
3	04.12.2025	Holistyczne podejścia w badaniach sensorycznych i konsumenckich, pomiary dynamiczne i statyczne w określeniu percepcji sensorycznej (cz. I)	fartuch
4	11.12.2025	Holistyczne podejścia w badaniach sensorycznych i konsumenckich, pomiary dynamiczne i statyczne w określeniu percepcji sensorycznej (cz. II)	fartuch
5	18.12.2025	Praktyczne aspekty pomiaru emocji w procesie postrzegania jakości sensorycznej produktów z uwzględnieniem reakcji hedonicznych	fartuch

6	08.01.2026	Zagadnienia metodyczne postrzegania cech sensorycznych i niesensorycznych w powiązaniu z aspektami zdrowotnymi, odżywiania oraz uczucia satysfakcji. Interpretacja i analiza statystyczna wyników w zależności od zastosowanego podejścia metodycznego	<i>fartuch</i>
7	15.01.2026	Prezentacja zagadnień dotyczących wykorzystania metod w ocenie żywności z uwzględnieniem problemu badawczego (cz. 1)	<i>fartuch</i>
8	22.01.2026	Prezentacja zagadnień dotyczących wykorzystania metod w ocenie żywności z uwzględnieniem problemu badawczego (cz. 2)	<i>fartuch</i>
Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	czwartek		
Godziny:	14.00-16.00	tyg. 1-8 (tyg.1-7x2h, tydz.8x1h)	
Sala:	1083		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	02.10.2025	Wybrane techniki projekcyjne w badaniach postrzegania jakości sensorycznej żywności przez konsumentów, klasyczne i nowe zagadnienia w procesie optymalizacji produktów (cz. I)	<i>fartuch</i>
2	09.10.2025	Wybrane techniki projekcyjne w badaniach postrzegania jakości sensorycznej żywności przez konsumentów, klasyczne i nowe zagadnienia w procesie optymalizacji produktów (cz. II)	<i>fartuch</i>
3	16.10.2025	Holistyczne podejścia w badaniach sensorycznych i konsumenckich, pomiary dynamiczne i statyczne w określeniu percepcji sensorycznej (cz. I)	<i>fartuch</i>

4	23.10.2025	Holistyczne podejścia w badaniach sensorycznych i konsumenckich, pomiary dynamiczne i statyczne w określeniu percepcji sensorycznej (cz. II)	<i>fartuch</i>
5	30.10.2025	Praktyczne aspekty pomiaru emocji w procesie postrzegania jakości sensorycznej produktów z uwzględnieniem reakcji hedonicznych	<i>fartuch</i>
6	06.11.2025	Zagadnienia metodyczne postrzegania cech sensorycznych i niesensorycznych w powiązaniu z aspektami zdrowotnymi, odżywiania oraz uczucia satysfakcji. Interpretacja i analiza statystyczna wyników w zależności od zastosowanego podejścia metodycznego	<i>fartuch</i>
7	13.11.2025	Prezentacja zagadnień dotyczących wykorzystania metod w ocenie żywności z uwzględnieniem problemu badawczego (cz. 1)	<i>fartuch</i>
8	20.11.2025	Prezentacja zagadnień dotyczących wykorzystania metod w ocenie żywności z uwzględnieniem problemu badawczego (cz. 2)	<i>fartuch</i>