

Tytuł przedmiotu:	Analiza sensoryczna		
Kierunek:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		
Tryb studiów:	stacjonarne		
Stopień studiów:	inżynierskie		
Rok studiów:	1		
Semestr:	letni		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	poniedziałek		
Godziny:	13-14		
Sala:	Aula 2		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	02.03.2026	Znaczenie analizy sensorycznej we współczesnej nauce o żywności. Jakość żywności z perspektywy konsumenta	
2	09.03.2026	Znaczenie analizy sensorycznej we współczesnej nauce o żywności. Jakość żywności z perspektywy konsumenta cd	
3	16.03.2026	Warunki niezbędne do uzyskania dokładnych i powtarzalnych wyników ocen sensorycznych	
4	24.03.2026	Warunki niezbędne do uzyskania dokładnych i powtarzalnych wyników ocen sensorycznych (cd)	
5	30.03.2026	Testy weryfikujące wrażliwość sensoryczną oceniających	
6	13.04.2026	Testy weryfikujące wrażliwość sensoryczną oceniających cd	
7	20.04.2026	Podział metod sensorycznych uwzględnieniem: celu badań, zadań i wymagań stawianym oceniającym oraz warunków ocen sensorycznych (metody różnicowe)	

8	27.04.2026	Podział metod sensorycznych uwzględnieniem: celu badań, zadań i wymagań stawianym oceniającym oraz warunków ocen sensorycznych (metody różnicowe) cd	
9	04.05.2026	Podział metod sensorycznych uwzględnieniem: celu badań, zadań i wymagań stawianym oceniającym oraz warunków ocen sensorycznych (metody różnicowe) cd	
10	11.05.2026	Podział metod sensorycznych uwzględnieniem: celu badań, zadań i wymagań stawianym oceniającym oraz warunków ocen sensorycznych (metody skalowania)	
11	18.05.2026	Podział metod sensorycznych uwzględnieniem: celu badań, zadań i wymagań stawianym oceniającym oraz warunków ocen sensorycznych (metody skalowania) cd	
12	25.05.2026	Bodźce lotne i nielotne jako substancje pobudzające wrażenia zmysłowe	
13	01.06.2026	Bodźce lotne i nielotne jako substancje pobudzające wrażenia zmysłowe cd	
14	08.06.2026	Wykorzystywanie zmysłów w ocenie jakości żywności, podstawowe zasady funkcjonowania „aparatu pomiarowego	
15	15.06.2026	Postrzeganie i rola zmysłów w konsumpcji. Multisensoryczny odbiór wrażeń	
<u>Ćwiczenia - grupa 1</u>			
Dzień tygodnia:	wtorek		
Godziny:	16-18		
Sala:	1083		
<u>Ćwiczenia - grupa 2</u>			
Dzień tygodnia:	wtorek		
Godziny:	12-14		
Sala:	1083		
<u>Ćwiczenia - grupa 3</u>			

Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	12-14		
Sala:	1083		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	03.03.2026 (gr. 2, 1); 04.03.2026 (gr. 3)	Badanie wrażliwości sensorycznej cz. I; (testy zapachowe, smakowe)	<i>fartuch</i>
2	10.03.2026 (gr. 2, 1); 11.03.2026 (gr. 3)	Badanie wrażliwości sensorycznej cz. I; (testy zapachowe, smakowe) cd	<i>fartuch</i>
3	17.03.2026 (gr. 2, 1); 18.03.2026 (gr. 3)	Badanie wrażliwości sensorycznej cz. II, Wybrane metody określania wartości progowych	<i>fartuch</i>
4	24.03.2026 (gr. 2, 1); 25.03.2026 (gr. 3)	Badanie wrażliwości sensorycznej cz. II, Wybrane metody określania wartości progowych cd	<i>fartuch</i>
5	31.03.2026 (gr. 2, 1); 01.04.2026 (gr. 3)	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	14.04.2026 (gr. 2, 1); 15.04.2026 (gr. 3)	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	21.04.2026 (gr. 2, 1); 22.04.2026 (gr. 3)	Zdolność dyskryminacji różnic w roztworach wodnych i produktach. Wykorzystanie metod skalowania (różne skale)	<i>fartuch</i>
8	28.04.2026 (gr. 2, 1); 29.04.2026 (gr. 3)	Zdolność dyskryminacji różnic w roztworach wodnych i produktach. Wykorzystanie metod skalowania (różne skale) cd	<i>fartuch</i>

9	05.05.2026 (gr. 2, 1); 06.05.2026 (gr. 3)	Ocena jakości produktów z zastosowaniem metody dwa z pięciu oraz metody skalowania (skala bipolarna i 9-cio stopniowa skala hedoniczna)	<i>fartuch</i>
10	12.05.2026 (gr. 2, 1); 13.05.2026 (gr. 3)	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	19.05.2026 (gr. 2, 1); 20.05.2026 (gr. 3)	Wykrywanie różnic pomiędzy produktami w atrybutach (metoda trójkątowa, metoda wielokrotnych standardów), ocena produktów pod względem atrybutów jakościowych	<i>fartuch</i>
12	26.05.2026 (gr. 2, 1); 27.05.2026 (gr. 3)	Prosta metoda opisowa w ocenie produktów, określenie emocji, porównanie metod pod względem różnicowania, oceny w stosunku do standardu (metody skalowania)	<i>fartuch</i>
13	02.06.2026 (gr. 2, 1); 03.06.2026 (gr. 3)	Zdolność dyskryminacji różnic w produktach/przyprawach (metoda skalowania) identyfikacja cech jakościowych z uwzględnieniem skojarzeń/pamięci	<i>fartuch</i>
14	09.06.2026 (gr. 2, 1); 10.06.2026 (gr. 3)	Zdolność różnicowania tekstury produktów, rozpoznawanie jakości przypraw, oceny jakości zapachu (metody skalowania)	<i>fartuch</i>
15	16.06.2026 (gr. 2, 1); 17.06.2026 (gr. 3)	Metodyka rozwiązania problemu badawczego	