

Tytuł przedmiotu:	Badania sensoryczne żywności		
Kierunek:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		
Tryb studiów:	niestacjonarne		
Stopień studiów:	magisterskie		
Rok studiów:	1		
Semestr:	letni		
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	sobota	zj.II, IV, zj. VIx2h, zj.VIIx1h	
Godziny:	16-18		
Sala:	1083		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	28.03.2026	Wybrane techniki projekcyjne w badaniach postrzegania jakości sensorycznej żywności przez konsumentów, klasyczne i nowe zagadnienia w procesie optymalizacji produktów)	<i>Fartuch</i>
2	09.05.2026	Holistyczne podejścia w badaniach sensorycznych i konsumenckich, pomiary dynamiczne i statyczne w określeniu percepcji sensorycznej. Praktyczne aspekty pomiaru emocji w procesie postrzegania jakości sensorycznej produktów z uwzględnieniem reakcji hedonicznych	<i>Fartuch</i>
3	13.06.2026	Zagadnienia metodyczne postrzegania cech sensorycznych i niesensorycznych w powiązaniu z aspektami zdrowotnymi, odżywiania oraz uczucia satysfakcji	<i>Fartuch</i>
4	27.06.2026	Prezentacja zagadnień dotyczących wykorzystania metod w ocenie żywności z uwzględnieniem problemu badawczego	