



NUTRISENSORYKA

1. METRYCZKA	
Rok akademicki	2021/2022
Wydział	Wydział Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka (ścieżka Edukator Zdrowotny)
Dyscyplina wiodąca (zgodnie z załącznikiem do Rozporządzenia Ministra MSW z 26 lipca 2019)	Nauki o zdrowiu
Profil studiów (ogólnoakademicki/praktyczny)	praktyczny
Poziom kształcenia (I stopnia/II stopnia/ jednolite magisterskie)	II stopnia
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne
Typ modułu/przedmiotu (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy dla ścieżki
Forma weryfikacji efektów uczenia się (egzamin/zaliczenie)	zaliczenie
Jednostka/jednostki prowadząca/e (oraz adres/y jednostki/jednostek)	Zakład Żywienia Człowieka ul. Erazma Ciołka 27, 01-445 Warszawa tel./faks: (0-22) 836 09 13, e-mail: zzc@wum.edu.pl
Kierownik jednostki/kierownicy jednostek	dr hab. Iwona Traczyk
Koordynator przedmiotu (tytuł, imię, nazwisko, kontakt)	dr inż. Beata Sińska e-mail: beata.sińska@wum.edu.pl
Osoba odpowiedzialna za sylabus (imię, nazwisko oraz kontakt do osoby, której należy zgłaszać uwagi dotyczące sylabusa)	dr inż. Beata Sińska e-mail: beata.sińska@wum.edu.pl
Prowadzący zajęcia	dr inż. Beata Sińska

2. INFORMACJE PODSTAWOWE			
Rok i semestr studiów	Rok drugi, semestr pierwszy	Liczba punktów ECTS	1
FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ		Liczba godzin	Kalkulacja punktów ECTS
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim			
wykład (W)		10	
seminarium (S)		---	
ćwiczenia (C)		12	
e-learning (e-L)		---	
zajęcia praktyczne (ZP)		---	
praktyka zawodowa (PZ)		---	
Samodzielna praca studenta		---	
Przygotowanie do zajęć i zaliczeń		---	
3. CELE KSZTAŁCENIA			
1	Przygotowanie do pracy edukatora zdrowotnego pracującego z osobą w różnym okresie życia jako jednostką: <ul style="list-style-type: none"> – nabycie wiedzy z zakresu fizjologii regulacji pobierania pokarmów i pracy zmysłów jako stymulatorów zachowań żywieniowych – zrozumienie przydatności kompetencji z tego zakresu w przyszłej pracy dietetyka 		
2	Dogłębne poznanie i zrozumienie wpływu przetwarzania żywności na jej cechy sensoryczne i wpływu sensorycznych mechanizmów regulacji spożycia pokarmów		
3	Dogłębna analiza znaczenia marketingu sensorycznego, neurogastronomii w kreowaniu zachowań żywieniowych		
4	Usystematyzowanie wiedzy na temat wpływu regulacyjnych składników pokarmowych		
5	Poznanie i charakterystyka oraz wykorzystanie w praktyce metod oceny sensorycznej		
4. EFEKTY UCZENIA SIĘ			
Numer efektu uczenia się	Efekty w zakresie		
Wiedzy — Absolwent zna i rozumie:			
W1	czym są zmysły i jakie jest ich znaczenie w regulacji pobieranie pokarmów		
W2	fizjologiczne aspekty regulacji pobieranie pokarmu		
W3	wpływ składników pokarmowych na regulację pobierania pokarmu		
W4	czynniki wpływające na zachowania żywieniowe i wybory konsumenckie		
W5	pojęcia z zakresu neurogastronomii, nutrisensoryki, neuroenologii, marketingu sensorycznego		
W6	jakie są metody oceny sensorycznej i jak je wykorzystywać		
W7	wpływ wybranych chorób na wrażliwość sensoryczną		

Umiejętności — Absolwent potrafi:		
U1	wykorzystać wiedzę dotyczącą funkcjonowania zmysłów, roli składników pokarmowych w celu regulacji pobierania pokarmów	
U2	opisać zaburzenia związane z wpływem wybranych chorób na wrażliwość sensoryczną	
U3	wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu marketingu sensorycznego, gastrofizyki, neurogastronomii w regulacji pobierania pokarmów	
U4	modyfikować posiłki/potrawy pod kątem ich wpływu na sytość sensoryczną	
U5	scharakteryzować i wykorzystać w praktyce wybrane metody oceny sensorycznej	
Kompetencji społecznych — Absolwent jest gotów do:		
K1	racjonalizowania umiejętności zawodowych w zakresie nutrisensoryki	
K2	posiada umiejętność stałego dokształcania się	
K3	aktywnej inicjatywy w doskonaleniu jakości pracy	
5. ZAJĘCIA		
Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
W1	Marketing sensoryczny w praktyce	W5, U3, K1
W2	Regulacja pobierania pokarmu	W2, U1, K2
W3	Rola składników pokarmowych w regulacji pobierania pokarmu	W3, U1, K3
W4	Nutrisensoryka. Zmysły jako stymulatory zachowań żywieniowych.	W1, U1, K1
W5	Czy jedzenia może uzależniać?	W4, U1, K2
C1	Zaburzenia smaku w wybranych jednostkach chorobowych.	W1-4;7, U2, K3
C2	Sytość sensoryczna. Wrażliwość sensoryczna vs wybrane choroby	W1-4;7, U2-4, K2
C3	Neurogastronomia, gastrofizyka, neuroenologia w praktyce.	W1-4, U2-4, K1
C4	Metody oceny sensoryczne.	W6, U5, K3
6. LITERATURA		
Obowiązkowa (fragmenty):		
<ol style="list-style-type: none"> Gawęcki J, Baryłko-Pikielna N, Zmysły a jakość żywności i żywienia, Wyd. Akademii Rolniczej w Poznaniu, Poznań, 2007 Taniewski M, Badanie smaku, Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa w Gdańsku, Gdańsk, 2007 Gawęcka J, Jędryka T, Analiza sensoryczna. Wybrane metody i przykłady zastosowań, Wyd. Akademii Ekonomicznej w Poznaniu, Poznań 2001 Babicz-Zielińska E, Rybowska A, Obniska W, Sensoryczna ocena jakości żywności, Akademia Morska w Gdyni, Gdynia, 2008 Shepherd GM, Neurogastronomy, Columbia University Press, New York, 2013 		
Uzupełniająca:		
<ol style="list-style-type: none"> Shepherd GM, Neuroenology, Columbia University Press, New York, 2017 Muhl M, Von Kopp D, How we eat with our eyes and think with our stomachs, Scribe, Melbourne-London, 2017 Spence Ch, Piqueras-Fiszman B, The perfect meal. The multisensory science of food and dining, Wiley Blackwell, 2014 Skotnicka M, Duraj N, Rola składników odżywczych w regulacji sytości organizmu, Ann Acad Med. Gedan, 2015, 45, 79-87 		

7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ		
Symbol przedmiotowego efektu uczenia się	Sposoby weryfikacji efektu uczenia się	Kryterium zaliczenia
W1–W7 U1-U5 K1-K3	Zaliczenie	<ol style="list-style-type: none">1. Obecność na ćwiczeniach (dopuszczalna 1 nb)2. Złożenie prac w wyznaczonym terminie3. Uzyskanie co najmniej 65% możliwych do zdobycia punktów
8. INFORMACJE DODATKOWE (informacje istotne z punktu widzenia nauczyciele niezawarte w pozostałej części sylabusu, np. czy przedmiot jest powiązany z badaniami naukowymi, szczegółowy opis egzaminu, informacje o kole naukowym)		