



Zaawansowane badania sensoryczne w rozwoju produktu

Karta opisu przedmiotu (sylabus)

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Jakość i rozwój produktu Specjalność - Jednostka organizacyjna UEP Poziom kształcenia studia drugiego stopnia (po st. inżynierskich) Forma studiów stacjonarne Profil kształcenia ogólnoakademicki		Cykl dydaktyczny 2025/2026 Kod przedmiotu UEPJiRPS.42B.206038.25 Język wykładowy Polski Obligatoryjność Obowiązkowy Blok zajęciowy Blok B	
Osoba odpowiedzialna za treść sylabusa		Inga Klimczak	
Okres Semestr 2		Forma zaliczenia Egzamin Forma prowadzenia i godziny zajęć <ul style="list-style-type: none"> • Uczestnictwo w wykładach: 15 • Uczestnictwo w ćwiczeniach: 30 	
		Liczba punktów ECTS 4	

Cele uczenia się dla przedmiotu

C1	Uzyskanie wiedzy na temat roli i miejsca analizy sensorycznej w konsumenckiej ocenie produktów
C2	Uzyskanie wiedzy z zakresu zaawansowanych technik oceny sensorycznej z udziałem panelu konsumenckiego oraz metod uwzględniających emocje i czynniki kontekstowe
C3	Rozwinięcie umiejętności projektowania i realizacji badań sensorycznych w celu optymalizacji cech produktów, rozwiązywania problemów jakościowych oraz identyfikacji preferencji konsumenckich
C4	Wykształcenie umiejętności analizy, interpretacji i prezentacji wyników badań sensorycznych jako podstawy podejmowania decyzji w procesie rozwoju produktu.
C5	Rozwinięcie umiejętności pracy zespołowej

Cele kształcenia UEP

Kod	Treść celu
CS2_1.1	student krytycznie rozważa kwestie teoretyczne i praktyczne
CS2_1.2	student krytycznie ocenia alternatywy w celu wypracowania optymalnego rozwiązania
CS2_1.3	student rozumie najważniejsze aspekty wpływu makro- i mikrootoczenia na decyzje biznesowe
CS2_2.3	student przygotowuje prace pisemne i prezentacje ustne zgodnie ze standardami akademickimi

Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza z zakresu analizy sensorycznej

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy			
W1	Student charakteryzuje istotę i specyfikę badań sensorycznych z udziałem panelu konsumenckiego.	K2_W05	Egzamin pisemny z otwartymi pytaniami
W2	Student identyfikuje i charakteryzuje zaawansowane techniki oceny sensorycznej oraz metody uwzględniające emocje, wyjaśniając ich zastosowanie w badaniach konsumenckich.	K2_W08	Egzamin pisemny z otwartymi pytaniami
W3	Student wyjaśnia i porównuje wpływ czynników kontekstowych na wyniki badań sensorycznych prowadzonych z udziałem panelu konsumenckiego.	K2_W03	Egzamin pisemny z otwartymi pytaniami, Udział w dyskusji / Uczestnictwo w zajęciach
Umiejętności			
U1	Student projektuje i przeprowadza badania sensoryczne z udziałem panelu konsumenckiego w celu optymalizacji cech produktu i identyfikacji preferencji konsumenckich.	K2_U05	Udział w dyskusji / Uczestnictwo w zajęciach, Przeprowadzenie badań, Przygotowanie prezentacji, Projekt grupowy
U2	Student analizuje i interpretuje wyniki badań sensorycznych, formułując wnioski oraz proponując rekomendacje dotyczące rozwoju produktu.	K2_U03	Udział w dyskusji / Uczestnictwo w zajęciach, Przeprowadzenie badań, Przygotowanie prezentacji, Projekt grupowy
U3	Student współpracuje z zespołem w przygotowaniu raportu i prezentacji wyników badań sensorycznych, uwzględniając ich znaczenie dla decyzji dotyczących rozwoju produktu.	K2_U13	Udział w dyskusji / Uczestnictwo w zajęciach, Przygotowanie prezentacji, Projekt grupowy
Kompetencji społecznych			

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
K1	Student wykazuje inicjatywę i proponuje kreatywne rozwiązania podczas realizacji projektu.	K2_K03	Udział w dyskusji / Uczestnictwo w zajęciach, Przeprowadzenie badań, Przygotowanie prezentacji, Projekt grupowy

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Cele kształcenia dla przedmiotu	Efekty uczenia się dla przedmiotu
1.	Rola badań sensorycznych prowadzonych z udziałem konsumentów w rozwoju produktów żywnościowych i kosmetycznych.	C1	W1
2.	Zaawansowane techniki oceny sensorycznej z udziałem panelu konsumenckiego.	C2	W2
3.	Metody uwzględniające emocje w ocenie jakości sensorycznej (EsSense Profiling).	C2	W2
4.	Czynniki kontekstowe w badaniach sensorycznych z udziałem panelu konsumenckiego.	C2	W3
5.	Planowanie i realizacja badań sensorycznych z wykorzystaniem oprogramowania wspierającego proces rozwoju produktu.	C3, C5	W2, W3, U1, U3, K1
6.	Analiza, opracowanie i interpretacja wyników badań sensorycznych z udziałem panelu konsumenckiego.	C4, C5	U2, U3

Literatura

Obowiązkowa

- Varela, P., Gaston, A. (2016). Novel techniques in sensory characterization and consumer profiling. CRS Press
- Baryłko-Pikielna, N., Matuszewska, I. (2009). Sensoryczna Badania Żywności. Postawy-Metody-Zastosowania, PTTŻ, Kraków
- Lawless, H.T., Hildegarde, H. (2010). Sensory Evaluation of Food, Principles and Practices, Springer

Zalecana

- Samotyja, U., Sielicka-Różyńska, M., Klimczak, I. (2020). Badania sensoryczne w ocenie jakości produktów, Poznań, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu.
- Sielicka M., Klimczak I. (2017). The role of sensory evaluation in a new food product development. W: Current Trends in Commodity Science. Gwiazdowska Daniela, Samotyja Urszula, Juś Krzysztof (red.), Poznań, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu
- Asioli, D., Varela, P., Hersleth, M., Almli, V.L, Olsen, N., Næs, T. (2017). A discussion of recent methodologies for combining sensory and extrinsic product properties in consumer studies. Food Quality and Preference 56, 266-273 <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodqual.2016.03.015>

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Metoda projektów , Wykład z prezentacją multimedialną, Dyskusja, Analiza przypadków, Ćwiczenia laboratoryjne

Metody nauczania	Sposób zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny z otwartymi pytaniami	Warunki zaliczenia przedmiotu są podawane do wiadomości studentów przez prowadzącego na pierwszym wykładzie.
Ćwiczenia	Udział w dyskusji / Uczestnictwo w zajęciach, Przeprowadzenie badań, Przygotowanie prezentacji, Projekt grupowy	Warunki zaliczenia przedmiotu są podawane do wiadomości studentów przez prowadzącego na pierwszych ćwiczeniach.

Rozliczenie punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Uczestnictwo w wykładach	15	
Uczestnictwo w ćwiczeniach	30	
Przygotowanie do egzaminu	15	
Uczestnictwo w egzaminie	1	
Konsultacje z prowadzącym/i zajęcia	5	
Przygotowanie do ćwiczeń	20	
Przeprowadzenie badań empirycznych	15	
Przeprowadzenie badań literaturowych	5	
Przygotowanie prezentacji multimedialnej	4	
Przygotowanie projektu	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 120	ECTS 4.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 51	ECTS 2.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 55	ECTS 2.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
K2_K03	absolwent jest gotów do myślenia i działania w sposób kreatywny i przedsiębiorczy oraz poszukiwania nowych rozwiązań w zakresie jakości i rozwoju produktów z uwzględnieniem oceny szans i ryzyka planowanych przedsięwzięć
K2_U03	absolwent potrafi pozyskiwać, analizować i interpretować pierwotne i wtórne dane empiryczne oraz wykorzystywać je w procesie kształtowania jakości i planowania rozwoju produktów w warunkach nie w pełni przewidywalnych
K2_U05	absolwent potrafi planować i przeprowadzać badania dotyczące jakości i rozwoju produktu, w tym pomiary i symulacje oparte na wykorzystaniu metod i narzędzi cyfrowych, interpretować uzyskane wyniki i formułować na ich podstawie wnioski
K2_U13	absolwent potrafi komunikatywnie wypowiadać się i przygotowywać prace pisemne oraz prezentacje dotyczące zagadnień właściwych dla kierunku studiów z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii
K2_W03	absolwent zna i rozumie znaczenie analizy społeczno-gospodarczych i środowiskowych trendów w zakresie jakości i rozwoju produktów oraz jej wpływ na prowadzenie działalności biznesowej właściwej dla kierunku studiów
K2_W05	absolwent zna i rozumie metody, techniki i narzędzia, w tym metody pozyskiwania i analizy danych oparte na nowoczesnych technologiach informacyjno-komunikacyjnych, niezbędne do planowania badań i rozwiązywania problemów badawczych właściwych dla kierunku studiów
K2_W08	absolwent zna i rozumie nowoczesne techniki i metody badawcze wykorzystywane do prognozowania jakości i bezpieczeństwa oraz kreowania innowacyjnych produktów

Ten utwór jest dostępny na licencji Creative Commons Uznanie autorstwa 4.0 Międzynarodowa (CC BY 4.0). Autor: Inga Klimczak