



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Sylabus pro předmět Senzorická analýza

Kód předmětu:	SENAN
Název v jazyce výuky:	Senzorická analýza
Název česky:	Senzorická analýza
Název anglicky:	Sensory Analysis
Počet přidělených ECTS kreditů:	6
Forma výuky předmětu:	Prezenční, normální; přednášky/cvičení (2/2)
Forma a požadavky na ukončení předmětu:	Zápočet: - povinná účast na cvičeních, - povinné úspěšné splnění zápočtové písemky (min. počet bodů 7,5 z možných 10) Zkouška: - povinná písemná (max. 45 min.) i ústní část zkoušky písemná zkouška - 10 otázek zahrnujících jak přednášky tak cvičení předmětu (10-9,5 bodů - A, 9,25-8,5 bodů - B, 8,25-7,5 bodů - C, 7,25-6,5 bodů - D, 6,25-6 bodů - E, 6 a méně bodů - F), po jejím úspěšném absolvování následuje ústní zkouška v délce cca 30 min.
Jazyk výuky:	český
Doporučený typ a ročník studia:	bakalářský, III. ročník
Semestr:	letní
Garant předmětu:	Prof. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D.
Garant inovace:	Prof. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D.
Vyučující:	Prof. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D., Ing. Michal Mihok, PhD., prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D., doc. Ing. Jindřiška Kučerová, Ph.D.

Zaměření předmětu:

Cílem předmětu je získání znalosti o anatomii a funkcích smyslových receptorů, o základních pojmech a podmínkách pro senzorické zkoumání a získání teoretických i praktických znalostí základních metod senzorické analýzy. Absolvováním předmětu student

Inovace předmětu probíhá v rámci projektu

CZ.1.07/2.2.00/28.0302 Inovace studijních programů AF a ZF MENDELU směřující k vytvoření mezioborové integrace.

Projekt je spolufinancován z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

získá dovednosti spojené s organizací a prováděním sensorických zkoušek potravinářských výrobků v závislosti na hodnoceném vzorku a účelu sensorického hodnocení. Dovede zpracovat a vyhodnotit a interpretovat výsledky zkoušky, případně ze zjištěných nedostatků navrhnout příslušná opatření (nápravu) v technologickém postupu.

Výstupy předmětu (znalosti, dovednosti, kompetence) :

Všeobecné kompetence:

- Schopnost aplikace znalosti v praxi
- Schopnost organizace a plánování
- Schopnost řešit problémy
- Schopnost samostatné práce
- Základní profesní znalosti

Oborově specifické kompetence:

- Nést odpovědnost za sensorickou jakost potravinářských výrobků, v případě zjištěných nedostatků provádět nápravná opatření
- Samostatně řídit proces sensorického zkoušení potravinářských výrobků
- Samostatně vytvářet a rozšiřovat sensorický panel pro různé komodity potravinářských výrobků
- Samostatně vytvořit metodu pro sensorické hodnocení konkrétního potravinářského výrobků
- Zjištěné výsledky sensorického hodnocení samostatně statisticky zpracovat, vyhodnotit a vyvodit závěry

Obsah předmětu (syllabus):

1. Význam sensorické analýzy potravin, vývoj a perspektivy (dotace 2/6)
2. Nástroje smyslového vnímání (dotace 2/0)
 - a. Smyslové orgány a jejich součásti
 - b. Třídění smyslových receptorů
3. Anatomie smyslových orgánů významných pro sensorickou analýzu potravin (dotace 4/0)
 - a. Smysly: chuťový, čichový, zrakový, sluchový
 - b. Smysly: taktilní, kinestetický, pro teplo, pro chlad, pro bolest
4. Způsoby vedení smyslového vzruchu (dotace 3/0)
 - a. Zpracování vzruchu v centrální nervové soustavě
 - b. Psychometrika
5. Charakter vjemu, hedonické hodnocení vjemu (dotace 1/2)
6. Člověk jako hodnotitel při sensorické analýze (dotace 2/2)
 - a. Subjektivní podmínky v sensorické analýze

Inovace předmětu probíhá v rámci projektu

CZ.1.07/2.2.00/28.0302 Inovace studijních programů AF a ZF MENDELU směřující k vytvoření mezioborové integrace.

Projekt je spolufinancován z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- b. Objektivní podmínky v sensorické analýze
7. Hlavní metody sensorické analýzy (dotace 2/4)
8. Sensorické hodnocení jakosti hlavních druhů potravin (dotace 12/14)
 - a. Vlivy suroviny a technologického procesu na sensorickou jakost potravin
 - b. Vlivy skladování a distribuce potravin na jejich sensorickou jakost

Inovace v rámci projektu CZ.1.07/2.2.00/28.0302:

6. odborník z praxe do výuky – spolupráce s odborníky v oblasti sensorického hodnocení masných výrobků a vývoje nových výrobků – přednáška 2 hod. a cvičení 2 hod.

Termín: letní semestr 2014 a letní semestr 2015

8. vytvoření jiné pomůcky - zpracování a využití metodik sensorické analýzy dle platných ČSN ISO norem – testování citlivosti receptorů; počítačové vybavení učeben – výsledky hodnocení studentů a bakalářů či diplomantů budou zaznamenávány přímo do počítače vybavených příslušným softwarem a vyhodnocovány grafickým i statistickým vyhodnocením.

Termín: letní semestr 2014 a letní semestr 2015

Způsob studia, metody výuky a studijní zátěž (počet hodin):

Druh	Prezenční studium
Účast na cvičeních/seminářích/tutoriálech	56
Příprava na cvičení/semináře/tutoriály	6
Příprava semestrální práce	6
Odborná exkurze	0
Příprava na zkoušku a na průběžné hodnocení	100
Celkem	168

Zvláštní podmínky a podrobnosti, prerekvizity předmětu:

odstudováno Obecná hygiena potravin nebo odstudováno Technologie sacharidů

Doporučená studijní literatura:

Typ	Autor	Název	Místo vydání	Nakladatel	Rok	ISBN
Z	INGR, I. -- POKORNÝ, J. -- VALENTOVÁ, H.	Sensorická analýza potravin	Brno	MZLU	1997	80-7157-283-7
Z	JAROŠOVÁ, A. a kol.	Sensorické hodnocení potravin	Brno	MZLU	2001	80-7157-539-9

Inovace předmětu probíhá v rámci projektu

CZ.1.07/2.2.00/28.0302 Inovace studijních programů AF a ZF MENDELU směřující k vytvoření mezioborové integrace.

Projekt je spolufinancován z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

D	POKORNÝ, J.	Metody senzoričké analýzy potravin: a stanovení senzoričké jakosti	Praha	ÚZPI	1993	80-85120-60-7
D	POKORNÝ, J.	Metody senzoričké analýzy potravin: a stanovení senzoričké jakosti	Praha	ÚZPI	1993	80-85120-34-8
D	KOPEC, K.	Zahradnická kvalitologie: Nástin přednášek	Brno	MZLU	1997	80-7157-263-2
D	NEUMANN, R.	Senzoričké skúmanie potravin	Bratislava	Alfa	1990	80-05-00612-8

Z základní literatura

D doporučená literatura

Inovace předmětu probíhá v rámci projektu
CZ.1.07/2.2.00/28.0302 Inovace studijních programů AF a ZF MENDELU směřující k vytvoření
mezioborové integrace.
Projekt je spolufinancován z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky