

B-III – Charakteristika studijního předmětu

Název studijního předmětu	Senzorická analýza produktů		
Typ předmětu	povinně volitelný, PZ	doporučený ročník / semestr	2/ZS
Rozsah studijního předmětu	28p + 28c	hod.	56
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence	nejsou definovány		
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet a zkouška	Forma výuky	přednáška, cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	zkouška kombinovaná (písemná a ústní), zápočet – docházka na cvičeních, zpracování tematických seminárních prací, vypracování návrhu senzorického testu a jeho vyhodnocení pro libovolný produkt		
Garant předmětu	doc. Ing. Eva Samková, Ph.D.		
Zapojení garanta do výuky předmětu	doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. (60 %)		
Vyučující	Přednášející: doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. (70 %), doc. Ing. František Vácha, CSc. (20 %), Ing. Dana Jirotková, Ph.D. (10 %) Cvičící: doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. (50 %), Ing. Pavel Smetana, Ph.D. (20 %), Dr. Ing. Jaromír Kadlec (10 %), Ing. Dana Jirotková, Ph.D. (20 %)		
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je seznámit studenty se senzorickou analýzou a jejím významem. Nedílnou součástí jsou teoretické základy procesu smyslového vnímání a základní principy senzorického hodnocení produktů rostlinného a živočišného původu. Studenti si prakticky ověří vlastní schopnosti senzorického posuzování i schopnosti připravit senzorické hodnocení.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Senzorická analýza – základní pojmy, význam, historie a současnost2. Smyslové orgány – chuťový, čichový, zrakový, sluchový, taktilní a kinestetický, smysl pro teplo, chlad a bolest3. Smyslové vnímání a faktory, které jej ovlivňují4. Psychometrika, charakter vjemu, hedonické hodnocení5. Hodnotitelé v senzorické analýze a zkoušení jejich schopností6. Podmínky pro senzorické hodnocení7. Metody senzorické analýzy – rozdílové, srovnání se standardem, stupnicové, senzorický profil8. - 14. Senzorické hodnocení vybraných rostlinných produktů a živočišných produktů a výrobků z nich (brambory, luštěniny, ovoce a zelenina, mléko, maso, vejce, ryby aj.)		
Studijní literatura a studijní pomůcky	Povinná: Ingr I. a kol. <i>Senzorická analýza potravin</i> . Brno: MZLU 2007. ISBN 978-80-7375-032-9. Pokorný J. <i>Metody senzorické analýzy potravin a stanovení senzorické jakosti</i> . Praha: ÚZPI 1993. ISBN 80-85120-34-8. Doporučená: Neumann R. a kol. <i>Senzorické skúmanie potravín</i> . Bratislava: Alfa 1990. ISBN 80-05-00612-8. Samková E. a kol. <i>Zpracování a hodnocení potravinových surovin. Praktická cvičení</i> . České Budějovice: JU ZF 2014. ISBN 978-80-7394-489-6.		
Informace ke kombinované nebo distanční formě			
Rozsah konzultací (soustředění)	12	hodin	
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím	Konzultace jsou realizovány blokovým systémem přímé výuky, 4-5 x za semestr, během pátků a sobot, kde mají studenti přímý kontakt s vyučujícím. Další konzultace pro kombinované studium (mimo přímou výuku) mají vyučující vyhrazeny vždy v pátek. Studenti mohou vyučujícího kontaktovat rovněž e-mailem, oboustrannou zpětnou vazbu umožňuje také systém e-learningu MOODLE, používaný na JU. Vyučující může kontaktovat studenty svého předmětu formou hromadného e-mailu, přes systém studijní agendy STAG.		