

# Fizjologia smaku - opis przedmiotu

| Informacje ogólne   |                                            |
|---------------------|--------------------------------------------|
| Nazwa przedmiotu    | Fizjologia smaku                           |
| Kod przedmiotu      | WZS-EW-Fs-POD20                            |
| Wydział             | <a href="#">Wydział Nauk Biologicznych</a> |
| Kierunek            | Enologia (Winiarstwo)                      |
| Profil              | praktyczny                                 |
| Rodzaj studiów      | podyplomowe                                |
| Semestr rozpoczęcia | semestr letni 2021/2022                    |

| Informacje o przedmiocie        |                                                                      |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Semestr                         | 3                                                                    |
| Liczba punktów ECTS do zdobycia | 3                                                                    |
| Typ przedmiotu                  | obowiązkowy                                                          |
| Język nauczania                 | polski                                                               |
| Sylabus opracował               | <ul style="list-style-type: none"><li>dr inż. Bogna Latacz</li></ul> |

| Formy zajęć |                                         |                                        |                                            |                                           |                     |
|-------------|-----------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------|
| Forma zajęć | Liczba godzin w semestrze (stacjonarne) | Liczba godzin w tygodniu (stacjonarne) | Liczba godzin w semestrze (niestacjonarne) | Liczba godzin w tygodniu (niestacjonarne) | Forma zaliczenia    |
| Ćwiczenia   | -                                       | -                                      | 10<br>(w tym jako e-learning)              | 0,67<br>(w tym jako e-learning)           | Zaliczenie na ocenę |
| Wykład      | -                                       | -                                      | 10<br>(w tym jako e-learning)              | 0,67<br>(w tym jako e-learning)           | Zaliczenie na ocenę |

## Cel przedmiotu

Zapoznanie studentów z budową anatomiczną i fizjologią narządów zmysłów człowieka istotnych w enologii, ze szczególnym uwzględnieniem oceny produktu.

## Wymagania wstępne

Brak

## Zakres tematyczny

- Zarys anatomii ośrodkowego układu nerwowego
- Budowa anatomiczna i histologiczna narządów zmysłów
- Fizjologia czucia smaku
- Fizjologia czucia zapachu
- Fizjologia widzenia barwnego
- Funkcje pozostałych zmysłów
- Zaburzenia czucia smaku i zapachu
- Koincydencje międzyczmysłowe
- Zaburzenia odczuwania związane z wiekiem i innymi zmianami fizjologicznymi
- Identyfikacja zapachów, smaków i rozpoznawanie barw i odcieni
- Odkrywanie współzależności pomiędzy poszczególnymi zmysłami

## Metody kształcenia

Metody podające

- wykłady informacyjne z wykorzystaniem technik multimedialnych.

## Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

| Opis efektu                                                                                   | Symbole efektów                                                         | Metody weryfikacji                                                                            | Forma zajęć                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Zna budowę i funkcje narządów i zmysłów                                                       | <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">K_W18</a></li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Wykład</li><li>• Ćwiczenia</li></ul> |
| Umie dokonać prawidłowej oceny organoleptycznej w zakresie zapachu, smaku, koloru temperatury | <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">K_U05</a></li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Wykonanie ćwiczeń</li></ul>                           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Wykład</li><li>• Ćwiczenia</li></ul> |
| Potrafi wykorzystać doznania zmysłowe w marketingu produktu                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">K_K10</a></li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Wykład</li><li>• Ćwiczenia</li></ul> |

| Opis efektu                                                                             | Symbol e efektów                                                        | Metody weryfikacji                                                                            | Forma zajęć                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Ma świadomość roli narządów zmysłów w postrzeganiu otaczającej rzeczywistości           | <ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">K_K10</a></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Wykład</li> <li>Ćwiczenia</li> </ul> |
| Zna rolę zmysłów w ocenie produktów winiarskich, a także w procesach uprawy i produkcji | <ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">K_W18</a></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Wykład</li> <li>Ćwiczenia</li> </ul> |
| Zna współzależności pomiędzy działaniem poszczególnych zmysłów                          | <ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">K_W18</a></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Wykład</li> <li>Ćwiczenia</li> </ul> |
| Ma świadomość kulturotwórczej roli oceny produktu winiarskiego                          | <ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">K_K10</a></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Wykład</li> <li>Ćwiczenia</li> </ul> |

## Warunki zaliczenia

Zaliczenie pisemne materiału wykładowego. Aktywny udział w ćwiczeniach - zaliczenie każdego elementu.

Materiał wykładowy - zaliczenie pisemne w formie testu bądź opisowej.

Ćwiczenia - zaliczenie na podstawie obecności i wykonania poszczególnych zadań.

## Literatura podstawowa

- Irena Skowronek. Zmysły dla zysku. Poltext 2019
- Andrew Colman, Richard Gregory. Czucie i percepcja. Zysk i S-ka. 2014
- Dee Unglaub Silverthorn.Fizjologia człowieka. Zintegrowane podejście. PZWL 2018
- Aleksander Michajlik, Witold Ramotowski. Anatomia i fizjologia człowieka. PZWL 2003
- Stanisław J. Konturek. Podstawy fizjologii człowieka. Układ nerwowy i narządów zmysłów. Wyd. UJ 2009

## Literatura uzupełniająca

- Stanisław J. Konturek. Fizjologia człowieka. Urban & Partner 2019

## Uwagi

Zmodyfikowane przez dr Justyna Korycka - Korwek (ostatnia modyfikacja: 28-04-2021 14:37)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ