

Fizjologia smaku - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Fizjologia smaku
Kod przedmiotu	WZS-EW-Fs-POD20
Wydział	Wydział Nauk Biologicznych
Kierunek	Enologia (Winiarstwo)
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	podyplomowe
Semestr rozpoczęcia	semestr letni 2022/2023

Informacje o przedmiocie	
Semestr	3
Liczba punktów ECTS do zdobycia	3
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	- dr inż. Bogna Latacz - dr Sylwia Bonin - dr hab. Piotr Siermontowski

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 (w tym jako e-learning)	0,67 (w tym jako e-learning)	Zaliczenie na ocenę
Wykład	-	-	10 (w tym jako e-learning)	0,67 (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 międzyczysłowe
- 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 osiągania efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Zna budowę i funkcje narządów i zmysłów	K_W18	zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	- Wykład - Ćwiczenia
Umie dokonać prawidłowej oceny organoleptycznej w zakresie zapachu, smaku, koloru temperatury	K_U05	Wykonanie ćwiczeń	- Wykład - Ćwiczenia
Potrafi wykorzystać doznania zmysłowe w marketingu produktu	K_K10	zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	- Wykład - Ćwiczenia

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Ma świadomość roli narządów zmysłów w postrzeganiu otaczającej rzeczywistości	K_K10	zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	- Wykład - Ćwiczenia
Zna rolę zmysłów w ocenie produktów winiarskich, a także w procesach uprawy i produkcji	K_W18	zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	- Wykład - Ćwiczenia
Zna współzależności pomiędzy działaniem poszczególnych zmysłów	K_W18	zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	- Wykład - Ćwiczenia
Ma świadomość kulturotwórczej roli oceny produktu winiarskiego	K_K10	zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	- Wykład - Ćwiczenia

Warunki zaliczenia

Materiał wykładowy - zaliczenie pisemne w formie testu bądź opisowej.

Ćwiczenia - zaliczenie na podstawie obecności i wykonania poszczególnych zadań.

Literatura podstawowa

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

Literatura uzupełniająca

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

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (ostatnia modyfikacja: 29-04-2022 10:16)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ