

Popis předmětu

Zkratka předmětu:	KALCH/C598	Strana:	1 / 2
Název předmětu:	Základy senzorické analýzy potravin		
Akademický rok:	2023/2024	Tisknuto:	30.05.2024 04:03

Pracoviště / Zkratka	KALCH / C598			Akademický rok	2023/2024
Název	Základy senzorické analýzy potravin			Způsob zakončení	Zkouška
Akreditováno/Kredity	Ano, 2 Kred.			Forma zakončení	Kombinovaná
Rozsah hodin	Přednáška 1 [HOD/TYD]			Zápočet před zkouškou	NE
Obs/max	Statut A	Statut B	Statut C	Počítán do průměru	ANO
Letní semestr	16 / -	0 / -	1 / -	Min. (B+C) studentů	nestanoveno
Zimní semestr	0 / -	0 / -	0 / -	Opakovaný zápis	NE
Rozvrh	Ano			Vyučovaný semestr	Letní semestr
Vyučovací jazyk	Čeština			Počet dnů praxe	0
Volně zapisovatelný předmět	Ano				
Hodnotící stupnice	A B C D E F				
Počet hodin kontaktní	0				
Automat. uzn. záp. před zk.	Ne				
Periodicita	K				
Nahrazovaný předmět	Žádný				
Vyloučené předměty	Nejsou definovány				
Podmiňující předměty	Nejsou definovány				
Předměty informativně doporučené	Nejsou definovány				
Předměty, které předmět podmiňuje	Nejsou definovány				

Cíle předmětu (anotace):

Cílem je seznámit posluchače s funkcí smyslových orgánů, se ze základní terminologií v senzorické analýze a metodami hodnocení.

Požadavky na studenta

Obsah

1. týden Úvod do senzorické analýzy potravin, pojmy.
2. týden Smyslové vnímání, vedení vzruchů, základní rozdělení smyslových orgánů.
3. týden Funkce a specifika vnímání chuťových vjemů.
4. týden Funkce a specifika vnímání čichových a zrakových vjemů.
5. týden Funkce a specifika vnímání sluchových vjemů a využití taktilních receptorů.
6. týden Psychometrika, psychometrická křivka.
7. týden Zařízení pro senzorickou analýzu potravin, ČSN ISO normy.
8. týden Metody zkoušení potravin I.
9. týden Metody zkoušení potravin II.
10. týden Využití statistických metod v analýze potravin.
11. týden Propojení senzorické analýzy potravin a analytických metod.
12. týden Sensorická analýza vybraných potravinářských komodit I, specifika.
13. týden Sensorická analýza vybraných potravinářských komodit I, specifika.

Předpoklady - další informace k podmíněnosti studia předmětu

Získané způsobilosti

Absolvent je schopen elementární orientace v rámci metod senzorické analýzy, je schopen rozhodnout o jejich aplikaci a navrhnout strategii senzorického testu.

Studijní opory

Garanti a vyučující

- **Garanti:** doc. Ing. Libor Červenka, Ph.D.
- **Přednášející:** doc. Ing. Libor Červenka, Ph.D. (100%)

Literatura

- **Základní:** Pokorný, Jan. *Metody senzorické analýzy potravin a stanovení senzorické jakosti*. Praha: Ústav zemědělských a potravinářských informací, 1997. ISBN 80-85120-60-7.
- **Základní:** Pokorný, Jan. *Senzorická analýza potravin*. Praha: Vysoká škola chemicko-technologická, 1999. ISBN 80-7080-329-0.
- **Základní:** Ingr, Ivo. *Senzorická analýza potravin*. Brno: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita, 1997. ISBN 80-7157-283-7.

Vyučovací metody

Monologická (výklad, přednáška, instruktáž)

Hodnotící metody

Písemná zkouška

Předmět je zařazen do studijních programů:

Studijní program	Typ stud.	Forma stud.	Obor	Etap	V.st.pl.	Rok	Blok	Statut	D.roč.	D.sem.
Hodnocení a analýza potravin	Bakalářský	Prezenční	Hodnocení a analýza potravin	1	2022	2023	povinné předměty	A	1	LS
Hodnocení a analýza potravin	Bakalářský	Prezenční	Hodnocení a analýza potravin	1	2023	2023	povinné předměty	A	1	LS
Hodnocení a analýza potravin	Bakalářský	Prezenční	Hodnocení a analýza potravin	1	2020	2023	povinné předměty	A	1	LS
Hodnocení a analýza potravin	Bakalářský	Prezenční	Hodnocení a analýza potravin	1	2021	2023	povinné předměty	A	1	LS