Popis předmětu

Pracoviště / Zkratka	KALCH / C880			**Akademický rok**	2023/2024
Název	Senzorická analýza potravin			**Způsob zakončení**	Zkouška
Akreditováno/Kredity	Ano, 5 Kred.			**Forma zakončení**	Kombinovaná
Rozsah hodin	Přednáška 2 [HOD/TYD]				
Obs/max	Statut A	Statut B	Statut C	**Zápočet před zkouškou**	NE
Letní semestr	0 / -	0 / -	0 / -	**Počítán do průměru**	ANO
Zimní semestr	0 / -	0 / -	0 / -	**Min. (B+C) studentů**	nestanoveno
Rozvrh	Ano			**Opakovaný zápis**	NE
Vyučovací jazyk	Čeština			**Vyučovaný semestr**	Letní semestr
Volně zapisovatelný předmět	Ano			**Počet dnů praxe**	0
Hodnotící stupnice	A|B|C|D|E|F				
Počet hodin kontaktní					
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 předmětu je poskytnout posluchačům teoretické a praktické znalosti v oboru senzorické analýzy potravin a potravinářských surovin. Důraz je kladen nejen na fyziologické aspekty hodnocení,ale také na výběru vhodné metody a následně vlastní zpracování a interpretaci výsledků.

Požadavky na studenta

písemný test - 100 % zkoušky

Obsah

Úvod do senzorické analýzy potravin.
Smyslové vnímání.
Anatomie a funkce smyslových receptorů I.
Anatomie a funkce smyslových receptorů II.
Psychometrika.
Faktory ovlivňující smyslové vnímání.
Metody senzorické analýzy potravin I.
Metody senzorické analýzy potravin II.
Senzorická jakost a její stanovení (definice, obecné metody posouzení, vlivy).
Organoleptické vlastnosti vybraných druhů potravin.
Praktické využití statistických metod při zpracování výsledků.
Praktické ukázky senzorického hodnocení potravin pro vybrané potravinářské výrobky podle příslušných norem.

Předpoklady - další informace k podmíněnosti studia předmětu

Získané způsobilosti

Absolvent se dokáže orientovat v problematice senzorického hodnocení potravin, je schopen uplatnit své teoretické, ale i praktické znalosti v laboratořích odpovídajícího zaměření.

Studijní opory

Garanti a vyučující

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

Literatura

- **Základní:** Platné normy. *ČSN, ISO, EN.*
- **Doporučená:** Pokorný. *Metody senzorické analýzy potravin a stanovení senzorické jakosti, 1994, ÚZPI Praha..*

Vyučovací metody

Monologická (výklad, přednáška, instruktáž)

Hodnotící metody

Písemná zkouška

Předmět je zařazen do studijních programů:

Studijní program	Typ stud.	Forma stud.	Obor	Etapa	V.st.pl.	Rok	Blok	Statut	D.roč.	D.sem.
Chemie a technologie potravin	Bakalářský	Prezenční	Hodnocení a analýza potravin	1	2018	2023	povinné předměty	A	1	LS