

| | |
|---|--|
| M uu_uu | BZ1s_042 |
| Kierunek lub kierunki studiów | Bezpieczeństwo żywności |
| Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim | Metody oceny żywności |
| | Methods of food evaluation |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny) | obowiązkowy |
| Poziom modułu kształcenia | Studia stacjonarne pierwszego stopnia |
| Rok studiów dla kierunku | 2 |
| Semestr dla kierunku | 4 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 5 3 /2 |
| Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej | dr Monika Kędzierska-Matyssek |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych |
| Cel modułu | Celem modułu jest zapoznanie studentów z metodami stosowanych w analizie żywności oraz umożliwienie nabycia umiejętności manualnych, niezbędnych w pracy laboratoryjnej. |
| Treści modułu kształcenia – zwięzły opis ok. 100 słów. | Sprzęt i odczynniki w laboratorium. Znaczenie składników żywności w kształtowaniu jej jakości. Ocena produktów żywnościowych według określonych wymagań jakościowych. Zafałszowania żywności. Normy jakości żywności. Zasady pobierania i techniki przygotowania próbek. Chemiczne, fizyczne i fizyko-chemiczne metody analizy składników żywności. Metody sensoryczne w badaniach żywności. Błędy w analizie żywności. Urzędowa i konsumencka kontrola żywności |
| Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe | <ol style="list-style-type: none"> 1. Baryłko-Pikielna N. Matuszewska J.: Sensoryczne badania żywności: podstawy, metody, zastosowania, Wyd. Naukowe PTTŻ, Kraków, 2009 2. Gronowska-Senger A. (red.): Analiza żywności. Zbiór ćwiczeń, Wyd. SGGW Warszawa 1999 3. Litwińczuk Z. (red.): Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego, Lublin 2011. 4. Litwińczuk Z. (red.): Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL , Warszawa 2012. 5. Nogala-Kałucka M.: Analiza żywności: wybrane metody jakościowych i ilościowych oznaczeń składników żywności. Wyd. Uniwersytetu przyrodniczego, Poznań. 2013 |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład, dyskusja, ćwiczenia laboratoryjne |