

M uu_uu	BZN1_24
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 niestacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 (3/2)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. Anna Litwińczuk
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie studentom wiadomości na temat metod stosowanych w analizie żywności oraz umożliwienie nabycia umiejętności manualnych, niezbędnych w późniejszej pracy laboratoryjnej.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, Podstawy produkcji żywności
Treści modułu kształcenia – zwrócić uwagę na ok. 100 słów.	Znaczenie składników żywności w kształtowaniu jej jakości. Ocena produktów żywnościowych według określonych wymagań jakościowych. Techniki stosowane w ocenie jakości żywności. Zanieczyszczenia, przyczyny psucia się i zafałszowania żywności. Normy jakości żywności. Zasady pobierania i techniki przygotowania próbek. Chemiczne, fizyczne i fizyko-chemiczne metody analizy żywności. Metody sensoryczne w badaniach żywności. Urzędowa i konsumencka kontrola żywności.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Baryłko-Pikielna N., Zarys analizy sensorycznej, WNT, Warszawa, 1975 Krełowska-Kułas M., Badanie jakości produktów spożywczych, PWE Warszawa 1993 Litwińczuk Z. (red): Surowce zwierzęce- ocena i wykorzystanie. PWRiL, Warszawa 2004. Litwińczuk Z. (red): Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego, Lublin 2011. Sikorski Z.E.: Charakterystyka morskich surowców żywnościowych. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa, 2004
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady multimedialne, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne.