

| | |
|--|--|
| <i>M uu_uu</i> | BZN1_34 |
| Kierunek lub kierunki studiów | Bezpieczeństwo żywności |
| Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim | Towaroznawstwo produktów roślinnych, Commodity Science of Plant Products |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny) | obowiązkowy |
| Poziom modułu kształcenia | Studia niestacjonarne pierwszego stopnia |
| Rok studiów dla kierunku | III |
| Semestr dla kierunku | 5 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe | 4 (2/2) |
| Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej | Dr inż. Anna Stój |
| Jednostka oferująca przedmiot | Katedra Biotechnologii, Żywienia Człowieka i Towaroznawstwa Żywności |
| Cel modułu | Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z towaroznawstwem produktów roślinnych. Ponadto nabycie umiejętności oceny towaroznawczej tych produktów. |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Chemia organiczna z elementami ogólnej, metody oceny żywności |
| Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów. | Wykłady obejmują towaroznawstwo (definicje, procesy technologiczne, klasyfikacje, cechy jakościowe charakterystyczne i dyskwalifikujące, składniki oceny towaroznawczej i metody badania jakości) produktów zbożowych, przetworów owocowo-warzywnych, herbaty, kawy i napojów alkoholowych. Ćwiczenia obejmują ocenę towaroznawczą (ocenę stanu opakowania i oznakowania, ocenę organoleptyczną i fizykochemiczną) następujących produktów roślinnych: mąki, kaszy, makaronu, pieczywa, miodu, soków, dżemów, mrożonek, herbaty, kawy, wina, piwa. Ponadto na ćwiczeniach odbywa się wypiek pieczywa. |
| Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe | Literatura obowiązkowa: 1. Skrypty do ćwiczeń Literatura zalecana: 1. Świdorski F., Waszkiewicz-Robak B. (red.), Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2010 2. Kędzior W. (red.), Badanie i ocena jakości produktów spożywczych. Wydawnictwo AE, Kraków, 2003. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykłady Ćwiczenia audytoryjne Ćwiczenia laboratoryjne |