

<i>M uu_uu</i>	BZS1_38
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 stacjonarne 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. Świdzki 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 laboratoryjne Ćwiczenia audytoryjne