

M uu_uu	BC1s_032
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności
Nazwa modułu kształcenia	Metody oceny żywności Methods of food evaluation
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	I
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 3 /2
Nazwisko i imię osoby odpowiedzialnej - stopień naukowy	dr Monika Kędzierska-Matysek
Osoby współprowadzące	
Jednostka oferująca przedmiot	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 – zwrócić uwagę na 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