

M uu_uu	BC1s_042
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności
Nazwa modułu kształcenia	Towaroznawstwo produktów roślinnych Commodity science of plant products
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	I
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 2,28/0,72
Nazwisko i imię osoby odpowiedzialnej - stopień naukowy	dr inż. Danuta Kulpa
Osoby współprowadzące	ćwiczenia – dr inż. Marta Wesołowska-Trojanowska
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Żywienia Człowieka i Towaroznawstwa Żywności
Cel modułu	Zapoznanie studentów z metodami oceny towaroznawczej/jakościowej, w tym organoleptycznej i fizykochemicznej, wybranych produktów pochodzenia roślinnego, zgodnie z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawnych.
Treści modułu kształcenia – zwrócić uwagę na ok. 100 słów.	Wykłady: definicje towaroznawcze, klasyfikacje produktów, główne składniki chemiczne wpływające na zdrowie człowieka oraz parametry oceny towaroznawczej wybranych grup produktów roślinnych na poszczególnych etapach ich produkcji. Ćwiczenia: ocena stanu opakowania i oznakowania oraz organoleptyczna i fizykochemiczna wybranych (po uzgodnieniu ze studentami) grup produktów roślinnych; wypiek chleba i jego ocena.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura obowiązkowa: 1. KULPA D. Instrukcje do ćwiczeń. 2015 (wersja elektroniczna). Literatura zalecana: 1. FLACZYK E., D. GÓRECKA i J. KORCZAK, red. Towaroznawstwo produktów spożywczych. Poznań: Wydawnictwo Akademii Rolniczej w Poznaniu, 2006; 2. KĘDZIOR W., red. Badanie i ocena jakości produktów spożywczych. Kraków: Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie, 2003; 3. ŚWIDERSKI F. i B. WASZKIEWICZ-ROBAK, red. Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Warszawa: Wydawnictwo SGGW, 2010; 4. ZIN M., red. Ocena żywności i żywienia. Rzeszów: Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, 2009.
Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja, doświadczenie