

M uu_uu	M ZTN1_48/2
Kierunek lub kierunki studiów	Zielarstwo i terapie roślinne
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Ocena jakości warzyw Evaluation of quality of vegetables
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	studia pierwszego stopnia, niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 (1,8/2,2)
Tytuł/ stopień/imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Andrzej Sałata
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Warzywnictwa i Zielarstwa
Cel modułu	Zapoznanie studentów z metodami oceny jakości warzyw które są ujęte w normach ustanowionych przez Polski Komitet Normalizacyjny (PN) i Międzynarodową Organizację Normalizacyjną (ISO). Zaznajomienie z metodami chemicznymi, a także elementami analizy instrumentalnej i oceny organoleptycznej które pozwalają przeprowadzić charakterystykę różnych grup warzyw a także ocenę ich jakości.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Zapoznanie studentów z całokształtem wiedzy dotyczącej roślin warzywnych, które służą człowiekowi za pokarm. Istotnym celem jest zapoznanie słuchaczy z oceną towaroznawczą warzyw, z określeniem wielu cech które oprócz wskaźników fizykochemicznych obejmują ocenę jakości zdrowotnej żywności: bezpieczeństwo dla zdrowia, wartość odżywczą, energetyczną, dietetyczną i bioaktywną. Zaznajomienie słuchaczy z prawodawstwem żywnościowym a szczególnie z normami i normalizacją dotyczącą ważnych gospodarczo gatunków warzyw.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Flaczyk i in., 2011. Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. UP Poznań. Kędziora W. i in., 2012. Badanie i ocena jakości produktów spożywczych. Wyd. UE w Krakowie. Cichoń i in., 2009. Towaroznawstwo żywności. Podstawowe metody analityczne. Wyd. UE w Krakowie. Sikorski i in., 2002. Chemia żywności. Wyd. Naukowo Techniczne, Warszawa. Polskie Normy (PN) dotyczące omawianych gatunków warzyw.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykłady z wykorzystaniem nowoczesnych technik multimedialnych, ćwiczenia audytoryjne, laboratoryjne i terenowe, wspólne projektowanie eksperymentów laboratoryjnych, dyskusja, konsultacje