

Kod modułu	M OGS2_45/1
Kierunek lub kierunki studiów	Ogrodnictwo, specjalność Sadownictwo i Szkółkarstwo
<b>Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim</b>	<b>Standaryzacja i ocena sensoryczna owoców</b> <b>Standardization and sensory evaluation of fruit</b>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	studia drugiego stopnia stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 (1,52/1,48)
Tytuł/ stopień/imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr inż. Iwona Szot
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Sadownictwa
Cel modułu	Zapoznanie studentów z zagadnieniami dotyczącymi jakości owoców w odniesieniu do norm jakościowych ustalonych w Polsce oraz w UE
Treści modułu kształcenia	Obejmuje wiedzę z zakresu norm jakościowych owoców. Ukazuje kierunki szerszego zagospodarowania popularnych gatunków owocowych, jak również tych mniej znanych. Podkreśla wartość użytkową i biologiczną surowca owocowego. Wskazuje na niebezpieczeństwo pogorszenia produktów żywnościowych przy wykorzystaniu słabej jakości owoców. Przedstawia stan prawa żywnościowego w Polsce i UE oraz normy jakościowe dla owoców poszczególnych gatunków.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<b>Wymagania Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi odnośnie jakości handlowej dla świeżych owoców i warzyw</b> <a href="http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Wymagania-jakosci-handlowej-dla-swiezych-owocow-i-warzyw">http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Wymagania-jakosci-handlowej-dla-swiezych-owocow-i-warzyw</a> <b>Podstawy toksykologii.</b> 2014. Casarett & Doull podstawy toksykologii. Curtis D. Klaassen, John B. Watkins III. MedPharm Polska <b>Zarządzanie jakością z przykładami.</b> 2007. Adam Hamrol. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa <b>Bezpieczeństwo żywności i żywienia.</b> 2013. Andrzej Balicki, Filip Opoka, Maciej Syska, Daniel Szostek, Agnieszka Szymecka – Wesołowska (red. Nauk.) Paweł Wojciechowski, księgarnia Wolters Kluwer. <b>Bioaktywne składniki żywności.</b> 2015. Kamila Borowiec, Ewa Jabłońska-Ryś, Artur Mazurek, Aneta Sławińska, Bartosz Sołowiej, Bożena Sosnowska, Emilia Sykut-Domańska, Dominik Szwajgier, Urszula Szymanowska, Towarzystwo Wydawnictw Naukowych LIBROPOLIS, <b>Odżywcze i funkcjonalne właściwości żywności,</b> 2015. Urszula Gawlik-Dziki, Anna Jakubczyk, Monika Karaś, Urszula Pankiewicz, Monika Pytka, Wojciech Radzki, Anna Wirkijowska, Marta Zalewska-Korona, Urszula Złotek Towarzystwo Wydawnictw Naukowych LIBROPOLIS <b>Innowacyjne procesy technologiczne w kształtowaniu jakości żywności.</b> 2015. Agnieszka Latoch, Jarosław Mazurkiewicz, Monika Skwarek, Aldona Sobota, Monika Sujka, Joanna Stadnik, Dariusz Stasiak, Marzena Włodarczyk-Stasiak, Piotr Zarzycki. Towarzystwo Wydawnictw Naukowych LIBROPOLIS,
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, zespołowe projekty, dyskusja