

M uu_uu	M ZTN2_6/2
Kierunek lub kierunki studiów	Zielarstwo i terapie roślinne
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Diagnostyka laboratoryjna w bromatologii Laboratory diagnostics of bromatology
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	drugiego stopnia, niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 (2,2/2,8)
Tytuł/ stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Agnieszka Najda
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Warzywnictwa i Roślin Leczniczych
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z rolą żywności jako źródłem składników odżywczych dla organizmu oraz metodami stosowanymi w diagnostyce żywności z uwzględnieniem laboratoryjnych metod oceny żywności pochodzenia roślinnego. Program przedmiotu obejmuje zagadnienia dotyczące podstawowych zasad i instrumentarium badawczego z uwzględnieniem wymagań stawianych przez konsumentów i przemysł przetwórczy. Przekazanie wiedzy o substancjach dodawanych celowo do żywności w ramach procesu produkcji i przechowywania oraz z problemami zanieczyszczenia żywności.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Zajęcia z przedmiotu wprowadzają studenta w tematykę z zakresu oceny żywności pochodzenia roślinnego pod kątem składu chemicznego za pomocą właściwych metod. Na zajęciach studenci nabywają wiedzę praktyczną dotyczącą charakterystyki i kryteriów oceny jakości i cech żywności. Zapoznają się z systemami jakości i sposobami jej zapewnienia. Przeprowadzają ocenę organoleptyczną stosowaną w towaroznawczej ocenie jakości żywności. Wykonują analizę jakościową surowców świeżych i stabilizowanych. Istotnym zagadnieniem jest poznanie współczesnych trendów w doskonaleniu analizy żywności pochodzenia roślinnego w Polsce i na świecie.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Gertig H., Przysławski J. 2006. Bromatologia – zarys nauki o żywności i żywieniu. PZWL, W-wa. 2. Gertig H. 2004. Żywność a zdrowie i prawo. PZWL W-wa. 3. Krauze S., Bożyk S., Piekarski L. 1966. Podręcznik laboratoryjny analityka żywnościowego. PZWL W-wa. 4. Tokarz A. (red) 2011. Skrypt do ćwiczeń z bromatologii. Praca zbiorowa pod red., WUM, W-wa. 5. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Dziennik Ustaw nr 171, poz. 1224, 2006 [z modyfikacjami].
Planowane formy/działania/metody	Wykłady, praktyczne ćwiczenia laboratoryjne, zespołowe eksperymenty analityczne, dyskusja, praca własna.

dydaktyczne	
-------------	--