

M uu_uu	M ZTN2_12/2
<b>Kierunek lub kierunki studiów</b>	Zielarstwo i terapie roślinne
<b>Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim</b>	Diagnostyka laboratoryjna w bromatologii Laboratory diagnostics of Bromatology
<b>Język wykładowy</b>	polski
<b>Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)</b>	fakultatywny
<b>Poziom modułu kształcenia</b>	drugiego stopnia, niestacjonarne
<b>Rok studiów dla kierunku</b>	I
<b>Semestr dla kierunku</b>	I
<b>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</b>	4 (1,6/2,4)
<b>Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej</b>	Dr inż. Agnieszka Najda
<b>Jednostka oferująca modul</b>	Katedra Warzywnictwa i Roślin Leczniczych
<b>Cel modułu</b>	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
<b>Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.</b>	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
<b>Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe</b>	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]
<b>Planowane formy/działania/metody dydaktyczne</b>	Wykłady, praktyczne ćwiczenia laboratoryjne, zespołowe eksperymenty analityczne, dyskusja, praca własna.