

Podstawy analityki laboratoryjne	M ZTS1_56
Kierunek lub kierunki studiów	Zielarstwo i terapie roślinne
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Laboratoryjne metody oceny żywności i ziół Laboratory methods for assessing foods and herbs
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	pierwszego stopnia, stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	VII
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 (1,4/1,6)
Tytuł/ stopień/imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Andrzej Sałata
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Warzywnictwa i Roślin Leczniczych
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z metodami oceny żywności pochodzenia roślinnego. Zadaniem przedmiotu jest praktyczna znajomość przygotowania materiału roślinnego do laboratoryjnej oceny żywności i ziół, dobór metod i sposobów oceny.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Zajęcia z przedmiotu wprowadzają studenta w tematykę z zakresu analizy laboratoryjnej surowców roślinnych. Student poznaje metody oceny stosowane w analizie surowców zielarskich i ich przetworów oraz aktualne aspekty prawne i obowiązujące normy. Na zajęciach studenci nabywają wiedzę praktyczną dotyczącą przygotowania surowców do analizy i doboru odpowiednich technik analitycznych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Farmakopea Polska V – X. 2. Farmakopea Europejska 7.0 – 8.0. 3. Polskie Normy PN-A-04019:1998, PN-EN 12821:2009. 4. Kumirska J. Gołębiowski M., Paszkiewicz M., Bychowska A. 2010. Analiza żywności. Wyd. Uniw. Gdańskiego, Gdańsk 2010. 5. Łozowicka B. Zanieczyszczenia chemiczne pochodzenia roślinnego. Postępy w ochronie roślin, 49, 2072-2079, 2009. 6. Małecka M. Wybrane metody analizy żywności, Wyd. Akademii Ekonomicznej w Poznaniu, Poznań, 2003. 7. Nollet Leo M.L. Handbook of Food Analysis, Tom 1-3, Marcel Dekker, Inc. New York – Basel, 2004. 8. Praca zbiorowa pod redakcją Sikorski Z.E. Chemia Żywności, Wyd. 5, WNT, Warszawa, 2007. 9. Juszcak L. Chemiczne zanieczyszczenia żywności. Laboratorium przemysłowe. 3, 38-42, 2008. 10. McMurry J. Chemia organiczna, Tom 2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2000. 11. Praca zbiorowa pod redakcją Namieśnik J. Pobieranie próbek środowiskowych do analizy, PWN, Warszawa, 1995.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Praktyczne ćwiczenia laboratoryjne, zespołowe projekty diagnostyki roślin zielarskich, dyskusja, praca własna.