

M uu_uu	M ZTS1_27/2
Kierunek lub kierunki studiów	Zielarstwo i terapie roślinne
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Diagnostyka laboratoryjna owoców i warzyw Laboratory diagnosis of fruit and vegetables
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultet
Poziom modułu kształcenia	pierwszego stopnia, stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	III
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 (1,8/1,2)
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Agnieszka Najda
Jednostka oferująca modul	Katedra Warzywnictwa i Roślin Leczniczych
Cel modułu	Zadaniem przedmiotu jest zapoznanie studentów z metodami badania jakości owoców, warzyw i ich przetworów oraz dodatków do żywności stosowanych w branży owocowo-warzywnej (badania fizykochemiczne jak i organoleptyczne). Program przedmiotu obejmuje zagadnienia dotyczące podstawowych zasad i instrumentarium badawczego z uwzględnieniem wymagań stawianych przez
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Zajęcia z przedmiotu wprowadzają studenta w tematykę z zakresu oceny materiału roślinnego pod kątem składu chemicznego za pomocą właściwych metod diagnostycznych. Na zajęciach studenci nabywają wiedzę praktyczną dotyczącą charakterystyki i kryteriów oceny jakości i cech gospodarczych poszczególnych grup i gatunków warzyw i owoców. Zapoznają się z systemami jakości i sposobami jej zapewnienia. Przeprowadzają ocenę organoleptyczną stosowaną w towaroznawczej ocenie jakości warzyw, owoców i ich przetworów. Wykonują analizę jakościową surowców świeżych z uwzględnieniem kierunków przetwarzania. Określają zawartość wody, suchej masy, kwasowości ogólnej, cukrów bezpośrednio redukujących oraz ogółem, błonnika, ekstraktu, witamin. Oznaczają metodą spektrofotometryczną zawartość barwników ogółem
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Świetlikowska K. 2006. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Polskie normy ISO dotyczące oceny warzyw i owoców. 3. Świdorski F. 2010. Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wyd. SGGW, Warszawa. 4. Jerzmanowska Z. 1967. Substancje roślinne, metody wwodrebniania. T. I i II. PWN. Warszawa
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, praktyczne ćwiczenia laboratoryjne, zespołowe eksperymenty diagnostyczne, dyskusja, praca własna.

