

|   |   |
|---|---|
| Numer modułu zgodnie z planem studiów                         | ZF N1_32B   |
| Kierunek lub kierunki studiów                                 | Zielarstwo i fitoprodukty   |
| Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim     | <b>Ocena jakości fitoproduktów</b><br><b>Evaluation of quality fitoproducts</b>   |
| Język wykładowy   | polski  |
| Rodzaj modułu kształcenia                                     | fakultatywny  |
| Poziom studiów  | niestacjonarne  |
| Forma studiów   | pierwszego stopnia  |
| Rok studiów dla kierunku                                      | III   |
| Semestr dla kierunku  | 5   |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe   | 6 (2,4/3,6)   |
| Tytuł/stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | dr hab. Andrzej Sałata, prof. uczelni   |
| Jednostka oferująca moduł                                     | Katedra Warzywnictwa i Zielarstwa   |
| Cel modułu  | Zapoznanie studentów z metodami oceny jakości fitoproduktów które są ujęte w normach ustanowionych przez Polski Komitet Normalizacyjny (PN) i Międzynarodową Organizację Normalizacyjną (ISO). Zaznajomienie z metodami chemicznymi, a także z metodami oceny organoleptycznej które pozwalają przeprowadzić charakterystykę różnych grup warzyw a także ocenę ich jakości.   |
| Treści programowe modułu kształcenia                          | Zagadnienia związane z badaniem składu oraz właściwości produktów roślinnych. Poznanie metod stosowanych w analizie żywności. Zapoznanie z oceną towaroznawczą produktów warzywnych, z określeniem wielu cech które oprócz wskaźników fizykochemicznych obejmują ocenę jakości zdrowotnej żywności: bezpieczeństwo dla zdrowia, wartość odżywczą, energetyczną, dietetyczną i bioaktywną. Zaznajomienie słuchaczy z prawodawstwem żywnościowym a szczególnie z normami i normalizacją dotyczącą ważnych produktów i przetworów warzywnych. Nabywanie umiejętności diagnozowania i testowanie sprawności sensorycznej. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                 | <b>Literatura podstawowa</b><br>1.Flaczyk i in., 2011. Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. UP Poznań.<br>2.Kędziora W. i in., 2012. Badanie i ocena jakości produktów spożywczych. Wyd. UE w Krakowie.<br>3.Cichoń i in., 2009. Towaroznawstwo żywności. Podstawowe metody analityczne. Wyd. UE w Krakowie.<br><b>Literatura uzupełniająca</b><br>4.Sikorski i in., 2002. Chemia żywności. Wyd. Naukowo Techniczne, Warszawa.<br>5.Polskie Normy (PN) dotyczące omawianych gatunków warzyw.  |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                  | wykład z wykorzystaniem nowoczesnych technik multimedialnych, ćwiczenia audytoryjne, laboratoryjne, praca z surowcami roślinnymi, dyskusja, konsultacje   |