

Numer modułu zgodnie z planem studiów	ZF S1_34 B
Kierunek lub kierunki studiów	Zielarstwo i fitoprodukty
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	<b>Ocena jakości fitoproduktów</b> <b>Evaluation of quality fitoproducts</b>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia	fakultatywny
Poziom studiów	stacjonarne
Forma studiów	pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (3/3)
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> 1. Flaczyk i in., 2011. Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. UP Poznań. 2. Kędziora W. i in., 2012. Badanie i ocena jakości produktów spożywczych. Wyd. UE w Krakowie. 3. Cichoń i in., 2009. Towaroznawstwo żywności. Podstawowe metody analityczne. Wyd. UE w Krakowie. <b>Literatura uzupełniająca</b> 4. Sikorski i in., 2002. Chemia żywności. Wyd. Naukowo Techniczne, Warszawa. 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