

Numer modułu zgodnie z planem studiów	ZF S1_37B
Kierunek lub kierunki studiów	Zielarstwo i fitoprodukty
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Diagnostyka laboratoryjna fitoproduktów Laboratory diagnostics of phytoproducts
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia obowiązkowy/fakultatywny	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
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. Agnieszka Najda, prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Warzywnictwa i Zielarstwa
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z rolą fitoproduktów 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 zanieczyszczenia żywności.
Treści programowe modułu kształcenia	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 pochodzenia roślinnego w Polsce i na świecie.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa 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. Literatura uzupełniająca 1. Tokarz A. (red) 2011. Skrypt do ćwiczeń z bromatologii. Praca zbiorowa pod red., WUM, W-wa. 2. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Dziennik Ustaw nr 171, poz. 1224, 2006 [z modyfikacjami].
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład problemowy w oparciu o prezentację multimedialną i dyskusję. Ćwiczenia audytoryjne w formie konwersatorium z elementami prezentacji multimedialnych. Ćwiczenia laboratoryjne w formie praktycznych eksperymentów, rozwiązywanie problemów w zespołach i dyskusja.