

| | |
|---|--|
| Numer modułu zgodnie z planem studiów | ZF S2_6B |
| Kierunek lub kierunki studiów | Zielarstwo i fitoprodukty |
| Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim | Diagnostyka laboratoryjna w bromatologii Laboratory diagnostics of Bromatology |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu kształcenia | fakultatywny |
| Poziom studiów | drugiego stopnia |
| Forma studiów | stacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | I |
| Semestr dla kierunku | 1 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 5 (3/2) |
| Tytuł/stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | dr hab. Agnieszka Najda, prof. uczelni |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Warzywnictwa i Zielarstwa |
| Cel modułu | Zapoznanie studentów z rolą żywności 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 sensorycznych 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 4. Tokarz A. (red) 2011. Skrypt do ćwiczeń z bromatologii. Praca zbiorowa pod red., WUM, W-wa. 5. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Dziennik Ustaw nr 171, poz. 1224, 2006 [z modyfikacjami]. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykłady, praktyczne ćwiczenia laboratoryjne, zespołowe eksperymenty analityczne, dyskusja, praca własna. |