

Nazwa kierunku studiów	Biokosmetologia
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Analityka produktów nieżywnościowych Analytics of non-food products.
Język wykładowy	język polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,6 / 0,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Aleksandra Badora
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii Rolnej i Środowiskowej/ Zakład Kształtowania Jakości i Standaryzacji Surowców Roślinnych.
Cel modułu	Przygotowanie studentów do oceny wybranych właściwości materiałów i produktów nieżywnościowych z wykorzystaniem metod wizualnych i laboratoryjnych. Zapoznanie się ze źródłami informacji o materiałach, ich właściwościach i ich zastosowaniu. Opanowanie przez studentów także wiadomości z zakresu charakterystyki i właściwości innowacyjnych produktów kosmetycznych oraz ich wpływu na gospodarkę i zdrowie człowieka. .
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia organiczna i nieorganiczna
Treści programowe modułu	Wykładany przedmiot obejmuje wiedzę z zakresu diagnozowania i interpretacji materiałów nowej generacji obecnych w środowisku, spowodowanych antropogeniczną przemysłaną i nieprzemysłaną działalnością człowieka oraz ukazuje w jaki sposób to wpływa na jakość życia i zdrowotność społeczeństwa. Przedmiot przygotowuje studenta do samodzielnych analiz surowców i produktów nieżywnościowych, do wyliczeń ilości substancji szkodliwych wprowadzanych z produktami kosmetycznymi oraz do oceny i interpretacji otrzymanych wyliczeń w celu ustalenia satysfakcjonującego kompromisu pomiędzy rozwojem nowych technologii w biokosmetologii a ochroną środowiska.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<u>Literatura podstawowa</u> 1. Badora A., Kud K., Celińska M., Drażek O., Klimkiewicz E., Majewska D., Pasek A.,

	<p>Snopek A.2020. Nowe style konsumpcji. Difin, Warszawa.</p> <p>2. Badora A., Woźniak L.(red.) 2019. Produkty Nowej Generacji. Wybrane zagadnienia. Wyd. Difin, Warszawa.</p> <p><u>Literatura uzupełniająca</u></p> <p>1. Dziejic S., Woźniak L., Ostasz G., Badora A. 2019. Nowoczesne koncepcje zarządzania wspomagające ekoinnovazione, Oficyna Wydawnicza Politechniki Rzeszowskiej.</p> <p>2. Badora A. (red.). 2012. Kształtowanie jakości i standaryzacja surowców roślinnych. WUP, Lublin.</p> <p>3. Publikacje naukowe i raporty.</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych, ćwiczenia laboratoryjne i audytoryjne, obliczenia i dyskusje, prace domowe.