

OPIS MODUŁU SAFE_20 REALIZOWANEGO W RAMACH INTENSYWNEJ FORMY KSZTAŁCENIA

Nazwa modułu	<i>Analiza chemiczna żywności</i>			
Język wykładowy	angielski			
Cel modułu	Celem tego modułu jest zapoznanie studentów z podstawową analizą chemiczną żywności, w tym metodami chromatograficznymi.			
Treści modułu	Studenci zostaną zapoznani z podstawowymi składnikami chemicznymi produktów rolnych i żywności, w tym białkami, lipidami, (polisacharydami) i minerałami, a także metodami ich oznaczania. Kurs obejmie również zaawansowane i zaawansowane techniki analizy związków bioaktywnych, takie jak metody chromatograficzne i spektrometria mas.			
Opis efektów uczenia się	Symbol efektu modułowego	Nazwa efektu	Sposoby weryfikacji i dokumentacji	Odniesienie do zespołu efektów kierunkowych
	WIEDZA (absolwent zna i rozumie)			
	W1	Zna podstawowe składniki chemiczne w produktach rolnych i żywnościowych.	test	SAFE_W01 SAFE_W04
	W2	Zna zaawansowane techniki analizy związków bioaktywnych.	test	SAFE_W01 SAFE_W04
	UMIEJĘTNOŚCI (absolwent potrafi)			
	U1	Potrafi oznaczyć podstawowe składniki chemiczne w produktach rolnych i żywnościowych	test	SAFE_U02
	U2	Potrafi dokonać analizy żywności w kontekście wybranego związku bioaktywnego	test	SAFE_U02
	KOMPETENCJE SPOŁECZNE (absolwent jest gotów do)			

	K1	Krytycznej oceny uzyskanych wyników analiz	test	SAFE_K01
	K2	Efektywnej współpracy w zespole interdyscyplinarnym w zakresie jakości żywności	Aktywność na zajęciach	SAFE_K02
Forma zaliczenia modułu	Zaliczenie ze stopniem			
Bilans punktów ECTS (ogółem, kształtujących umiejętności praktyczne, z zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość)	Liczba godzin zajęć kontaktowych/punkty ECTS		Liczba godzin zajęć niekontaktowych /punkty ECTS	
	Wykład 1 godz.	0,04 pkt. ECTS	Czytanie literatury 1 godz.	0,04 pkt. ECTS
	Ćwiczenia 2 godz.	0,08 pkt. ECTS	Przygotowanie do zaliczenia/pracy zaliczeniowej 1 godz.	0,04 pkt. ECTS
	Razem kontaktowe 3 godz.	0,12 pkt. ECTS	Razem niekontaktowe 2 godz.	0,08 pkt. ECTS
Obsada kadrowa	Jan Bedrníček PhD			
Informacja o infrastrukturze zapewniającej realizację efektów	Wykład odbędzie się w Sali wykładowej wyposażonej w rzutnik prezentacji multimedialnych. Ćwiczenia będą realizowane w Lubelskim laboratorium biostymulatorów i bioprotektantów wyposażonym w niezbędną aparaturę do osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia. Pomieszczenia są przystosowane do osób z niepełnosprawnościami			
Planowane formy (metody) dydaktyczne	Wykład (prezentacja połączona z dyskusją); zajęcia praktyczne i demonstracyjne			
Zalecana lista lektur	Damodaran, S., Parkin, K. L., & Fennema, O. R. (Eds.). (2007). <i>Fennema's food chemistry</i> . CRC press. Christian, G. D., Dasgupta, P. K., & Schug, K. A. (2013). <i>Analytical chemistry</i> . John Wiley & Sons.			





Dofinansowane przez
Unię Europejską



„Projekt pt. „Specialist in Agricultural and Food Engineering in the context of Green and Digital Transformation (Twin Transition)” jest finansowany ze środków Funduszu Europejskiego dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 (FERS) w ramach projektu NAWA pn. „Wsparcie tworzenia i realizacji międzynarodowych programów kształcenia”, nr projektu FERS.01.05-IP.08-0436/23”.