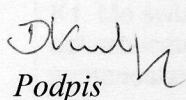


Skrócony opis modułu kształcenia

M <u>uu_uu</u> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M DI_50_S 2018/2019	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Towaroznawstwo produktów roślinnych Commodity Science of Plant Products	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	6	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	łącznie 3, w tym 2 kontaktowe	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr inż. Danuta Kulpa	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z metodami oceny jakości wybranych grup produktów roślinnych zgodnie z obowiązującymi wymaganiami.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Nr efektu kierunkowego	Realizowany efekt kształcenia
	Wiedza	
	DI_W10 DI_W11	W1. Zna odpowiednie normy, ustawy i rozporządzenia dotyczące metod badania i kontroli jakości żywności.
	DI_W07	W2. Ma wiedzę na temat właściwości surowców i produktów roślinnych oraz parametrów ich oceny towaroznawczej, a także aktualnych sposobów znakowania.
	Umiejętności	
	DI_U12	U1. Potrafi samodzielnie dokonywać wyboru metod oceny jakości produktów roślinnych.
	DI_U09	U2. Umie przeprowadzać ocenę organoleptyczną i fizykochemiczną wybranych rodzajów produktów roślinnych, interpretować wyniki badań i wyciągać na ich podstawie wnioski.
	Kompetencje społeczne	
	DI_K01	K1. Ma świadomość potrzeby dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu.
	DI_K10	K2. Ma świadomość ważności i ciągłej nowelizacji standardów jakościowych
Sposoby weryfikacji oraz formy	W1 – sprawdzian pisemny, egzamin pisemny	
dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W2 – sprawdzian pisemny, egzamin pisemny U1 – sprawdzian pisemny U2 – sprawdzian pisemny K1 – ocena wystąpienia K2 – ocena wystąpienia Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, dziennik prowadzącego, egzamin.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	0% + 100% = 100%	
Wymagania wstępne i dodatkowe		
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: elementy towaroznawstwa ogólnego oraz parametry oceny towaroznawczej wybranych surowców roślinnych wraz z elementami ich przetwórstwa, półproduktów i produktów. Ćwiczenia obejmują: przeprowadzanie oceny organoleptycznej i fizykochemicznej wybranych produktów roślinnych, m.in.: dżemów wysoko- i niskosłodzonych, herbat czarnych i zielonych, kaw mielonych i rozpuszczalnych, win, piw, mąk różnych typów, wypiek i ocenę pieczywa z mąk o różnej zawartości popiołu; zapoznanie się z działalnością Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura obowiązkowa: Instrukcje do ćwiczeń Literatura zalecana: 1. ŚWIDERSKI F. I B. WASZKIEWICZ-ROBAK, red., 2010. <i>Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii</i> . Warszawa: Wydawnictwo SGGW 2. ZIN M., red. , 2009. <i>Ocena żywności i żywienia</i> . Rzeszów: Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego 3. FLACZYK E., D. GÓRECKA I J. KORCZAK, red., 2006. <i>Towaroznawstwo produktów spożywczych</i> . Poznań: Wydawnictwo Akademii Rolniczej w Poznaniu 4. KĘDZIOR W., red., 2003. <i>Badanie i ocena jakości produktów spożywczych</i> . Kraków: Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. Wykłady 2. Ćwiczenia laboratoryjne w postaci analiz organoleptycznych i fizykochemicznych 3. Ćwiczenia audytoryjne 4. Obrona sprawozdań	

Lublin, 30.09.2018 r.


 Podpis