**Tematy wykładów w roku 2019/2020 z przedmiotu**

***Analiza i ocena jakości żywności***

**dla studentów III roku Wydziału Nauk o Zdrowiu UM**

**kierunek Dietetyka**

Wykład I. **Normy jakości żywności -** dr Joanna Pieczyńska

Wykład II. **Przygotowanie i pobieranie próbek żywności do badań, etapy wstępne w analizie żywności -** dr Katarzyna Zabłocka-Słowińska

Wykład III**. Metody analityczne stosowane w analizie żywności – metody miareczkowe** dr Katarzyna Zabłocka-Słowińska

Wykład IV. **Metody analityczne stosowane w analizie żywności – metody instrumentalne**  drAnna Prescha

Wykład V. **Walidacja metod analitycznych**. - dr Anna Prescha

## Wykład VI. **Metody stosowane w ocenie jakości żywności – analiza sensoryczna i mikrobiologiczna** - dr Maria Drzewicka

Wykład VII. **Metody stosowane w ocenie jakości żywności – metody fizyczne i chemiczne**. - dr Maria Drzewicka

**Zalecane podręczniki**

1. Grajeta H. (red.): **Wybrane zagadnienia z analizy żywności i żywienia człowieka.** AM Wrocław 2010.
2. Rutkowska U. (red.): **Wybrane metody badania składu i wartości odżywczej żywności.** PZWL, Warszawa 1981
3. Przysławski J.: **Ocena wartości odżywczej żywności, żywienia i stanu odżywienia.** AM Poznań 2009

4. Żyrnicki W. (red.): **Metody analitycznej spektrometrii atomowej. Teoria i praktyka**. MALAMUT, Warszawa 2010

1. Dobecki M.: **Zapewnienie jakości analiz chemicznych.** Instytut Medycyny Pracy, Łódź 2004
2. Konieczka P., Namieśnik J.: **Ocena i kontrola jakości wyników pomiarów analitycznych**. WNT, Warszawa 2007
3. Obiedziński M.: **Wybrane zagadnienia z analizy żywności**. SGGW, Warszawa 2009
4. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I.: **Sensoryczne badania żywności. Podstawy – metody – zastosowania.** Wyd. Nauk. PTTŻ, Kraków 2009

9. Kowalczyk S.: **Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji**. SGH, Warszawa 2009

10. Nogala-Kałucka M.: **Analiza żywności. Wybrane metody oznaczeń jakościowych i ilościowych składników żywności.** UP Poznań 2010