

Dodatki do żywności - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Dodatki do żywności
Kod przedmiotu	16.3-WL-ŻiDwS-DdŻ
Wydział	Wydział Lekarski i Nauk o Zdrowiu
Kierunek	Żywnienie i dietetyka w sporcie
Profil	ogólnoakademicki
Rodzaj studiów	podyplomowe
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2018/2019

Informacje o przedmiocie	
Semestr	2
Liczba punktów ECTS do zdobycia	1
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	

Formy zajęć					
Forma zajęć	Liczba godzin w semestrze (stacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (stacjonarne)	Liczba godzin w semestrze (niestacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (niestacjonarne)	Forma zaliczenia
Seminarium	-	-	10 (w tym jako e-learning)	0,67 (w tym jako e-learning)	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Zapoznanie z celem, warunkami stosowania, charakterystyką i zastosowaniem głównych grup substancji dodatkowych występujących w przemyśle spożywczym.

Wymagania wstępne

Znajomość podstaw z zakresu nauki o żywności.

Zakres tematyczny

- Definicja, cel, warunki stosowania i podział dodatków do żywności
- Uzasadnienie stosowania dozwolonych substancji dodatkowych wykorzystywanych w przemyśle spożywczym
- Rodzaje dopuszczalnych barwników i uzasadnienie ich stosowania w żywności
- Uzasadnienie stosowania substancji konserwujących, przeciwutleniających, aromatycznych, słodzących i substancji wzmacniających smak i zapach

Metody kształcenia

Prezentacja multimedialna, dyskusja problemowa, praca w grupach, metoda poglądowa, obserwacja

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Zna aktualne zalecenia w żywieniu współczesnego człowieka w oparciu o wiedzę o wzajemnych korelacjach między żywnością i sposobem żywienia a zdrowiem człowieka.	K_W02	- obserwacja i ocena aktywności na zajęciach - zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	Seminarium
Umie wykorzystać zdobytą wiedzę przy sporządzaniu personalizowanej diety dla osób aktywnych fizycznie. Potrafi przekazywać zdobytą wiedzę różnym grupom społecznym i kształtować ich świadomość na temat możliwości zarządzania ryzykiem zdrowotnym poprzez właściwą dietę.	K_U01	- obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta - zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	Seminarium
Potrafi samodzielnie planować i realizować samokształcenie.	K_U03	dyskusja	Seminarium
Rozumie potrzebę ciągłego podnoszenia swoich kwalifikacji poprzez poszerzenie wiedzy i praktycznych umiejętności.	K_K01	obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta	Seminarium

Warunki zaliczenia

Seminarium: warunkiem zaliczenia jest czynny udział w realizacji powierzonych na zajęciach zadań oraz sprawdzian wiedzy dot. warunków stosowania głównych grup

dodatków do żywności

Literatura podstawowa

1. ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
2. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Dz. U. z 2017 r. poz. 149, 60.

Literatura uzupełniająca

1. Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu; Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2010
2. Czasopisma dostępne w Bibliotece Uniwersyteckiej UZ, cyfrowe bazy danych – nauki medyczne i nauki o zdrowiu; <http://www.bu.uz.zgora.pl/>

Uwagi

Program opracowała:

mgr Natalia Hertmanowska

Zmodyfikowane przez dr Ewa Skorupka (ostatnia modyfikacja: 17-08-2018 07:17)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ