

Dodatki do żywności - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Dodatki do żywności
Kod przedmiotu	01.3-WZS-ŻCZP-DŻ
Wydział	Filia Uniwersytetu Zielonogórskiego w Sulechowie
Kierunek	Żywnienie człowieka i dietoterapia.
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. inżyniera
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2018/2019

Informacje o przedmiocie	
Semestr	4
Liczba punktów ECTS do zdobycia	1
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	- prof. dr hab. inż. Grażyna Krasnowska - dr inż. Jarosław Kliks

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
Wykład	15	1	-	-	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Celem nauczania jest zdobycie wiedzy na temat uwarunkowań prawnych i technologicznych stosowania dodatków w produkcji żywności.

Wymagania wstępne

Wiedza z zakresu chemii żywności.

Zakres tematyczny

Omówienie wymagań prawnych dotyczących warunków stosowania dodatków do żywności. Treści programowe:

Wykład 1 Dodatki do żywności - definicje, pojęcia, zasady

Wykład 2 Dodatki do żywności - uwarunkowania prawne

Wykład 3 Konserwanty

Wykład 4 Regulatory kwasowości

Wykład 5 Przeciwutleniacze i synergenty

Wykład 6 Emulgatory

Wykład 7 Hydrokoloidy polisacharydowe

Wykład 8 Hydrokoloidy białkowe

Wykład 9 Substancje tworzące lub utrzymujące strukturę

Wykład 10 Barwniki

Wykład 11 Aromaty, przyprawy i substancje smakowe

Wykład 12 Substancje słodzące

Wykład 13 Substancje wzbogacające

Wykład 14 Dodatki pomocnicze – enzymy, nośniki, rozpuszczalniki

Wykład 15 Dodatki pomocnicze – substancje klarujące, filtrujące, gazy, na powierzchnię

Metody kształcenia

Metody podające:

-wykład informacyjny z wykorzystaniem technik multimedialnych

- wykład problemowy

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbol e efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
zna definicje i funkcje dodatków do żywności klasyfikuje stosowane dodatki wyjaśnia zasady stosowania dodatków zna zasady prawne stosowania dodatków	• K_W03 • K_W05	• kolokwium	• Wykład
potrafi określić cele stosowania dodatków w produkcji żywności potrafi wskazać zastosowania poszczególnych grup dodatków w przetwórstwie żywności określa ograniczenia w stosowaniu w poszczególnych grupach asortymentowych zgodne z prawem żywnościowym	• K_U03 • K_U07 • K_U13	• kolokwium	• Wykład
ma świadomość odpowiedzialności za jakość żywności i bezpieczeństwo konsumentów ma świadomość postępu i zmian w nauce o żywieniu potrafi wskazywać priorytety w rozwiązywaniu problemów związanych z zasadami bezpieczeństwa żywności	• K_K03 • K_K04	• kolokwium	• Wykład

Warunki zaliczenia

Na ocenę końcową składają się:

- zdanie przedmiotowego testu końcowego obejmującego treści wykładowe

Literatura podstawowa

1. Rola *dodatków* w promocji nowoczesnej żywności : trendy rynkowe-legislacja.Praca zbiorowa pod red. Antoniego Rutkowskiego; *Polska Izba Dodatków do Żywności*. – Konin, 2006
2. Substancje dodatkowe i składniki funkcjonalne żywności, Rutkowski A., Gwiazda, S., Dąbrowski K., Czapski J., Kamiński E., Pluta A., Wyd. Agro and Food Technology, 1997
3. Chemia żywności. Skład, przemiany i właściwości żywności, Red. Sikorski Z., E., WNT 2000
4. Materiały pomocnicze i dodatki do żywności. J. Chuchłowa, WSzIP, 2010

Literatura uzupełniająca

1. Food Additives, Nutrients and Supplements A to Z. E. Renders. Clear Light Publishers, 1998.
2. Food additives, Codex alimentarius, Abridged Version,FAO/WHO, Ed. Smith B., Rome

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr inż. Jarosław Kliks (ostatnia modyfikacja: 22-12-2018 09:28)

Wygenerowano automatycznie z systemu SyllabUZ