

# Food additives - course description

| General information |                                                                                   |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Course name         | Food additives                                                                    |
| Course ID           | 01.3-WZS-ŻCZP-DŻ                                                                  |
| Faculty             | <a href="#">The Branch Faculty of the University of Zielona Góra in Sulechów.</a> |
| Field of study      | Human nutrition                                                                   |
| Education profile   | practical                                                                         |
| Level of studies    | First-cycle studies leading to Engineer's degree                                  |
| Beginning semester  | winter term 2020/2021                                                             |

| Course information  |                                                                        |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Semester            | 4                                                                      |
| ECTS credits to win | 1                                                                      |
| Course type         | obligatory                                                             |
| Teaching language   | polish                                                                 |
| Author of syllabus  | <ul style="list-style-type: none"><li>dr inż. Anna Gawrońska</li></ul> |

| Classes forms  |                                |                            |                                |                            |                    |
|----------------|--------------------------------|----------------------------|--------------------------------|----------------------------|--------------------|
| The class form | Hours per semester (full-time) | Hours per week (full-time) | Hours per semester (part-time) | Hours per week (part-time) | Form of assignment |
| Lecture        | 15                             | 1                          | 9                              | 0,6                        | Credit with grade  |

## Aim of the course

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

## Prerequisites

Wiedza z zakresu chemii żywności.

## Scope

Treści programowe: omówienie wymagań prawnych dotyczących warunków stosowania dodatków do żywności. dodatki do żywności - definicje, pojęcia, zasady, dodatki do żywności - uwarunkowania prawne, barwniki, konserwanty, regulatory kwasowości, przeciwutleniacze i synergenty, emulgatory, hydrokoloidy, substancje tworzące lub utrzymujące strukturę, aromaty, przyprawy i substancje smakowe, substancje słodzące, substancje wzbogacające, dodatki pomocnicze – enzymy, nośniki, rozpuszczalniki, dodatki pomocnicze – substancje klarujące, filtrujące, gazy, na powierzchnię

## Teaching methods

Metody podające:

-wykład informacyjny z wykorzystaniem technik multimedialnych

- wykład problemowy

## Learning outcomes and methods of theirs verification

| Outcome description                                                                                                                                                                                                                                       | Outcome symbols                                                                                                                   | Methods of verification                                            | The class form                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 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 | <ul style="list-style-type: none"><li><a href="#">K_U03</a></li><li><a href="#">K_U07</a></li><li><a href="#">K_U13</a></li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>an evaluation test</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Lecture</li></ul> |
| 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                     | <ul style="list-style-type: none"><li><a href="#">K_K03</a></li><li><a href="#">K_K04</a></li></ul>                               | <ul style="list-style-type: none"><li>an evaluation test</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Lecture</li></ul> |
| zna definicje i funkcje dodatków do żywności klasyfikuje stosowane dodatki wyjaśnia zasady stosowania dodatków zna zasady prawne stosowania dodatków                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"><li><a href="#">K_W03</a></li><li><a href="#">K_W05</a></li></ul>                               | <ul style="list-style-type: none"><li>an evaluation test</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Lecture</li></ul> |

## Assignment conditions

Na ocenę końcową składają się:

- zдание przedmiotowego testu końcowego obejmującego treści wykładowe

## Recommended reading

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. Chuchlowa, WSzIP, 2010

## Further reading

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
3. Nowe informacje związane z dodatkami - nowelizacje prawa

## Notes

Modified by dr inż. Anna Gawrońska (last modification: 06-04-2020 17:06)

Generated automatically from SylabUZ computer system