

Food additives - course description

General information	
Course name	Food additives
Course ID	01.3-WZS-ŻCZP-ddż-S21
Faculty	The Branch Faculty of the University of Zielona Góra in Sulechów.
Field of study	Human nutrition
Education profile	practical
Level of studies	First-cycle studies leading to Engineer's degree
Beginning semester	winter term 2021/2022

Course information	
Semester	4
ECTS credits to win	1
Course type	obligatory
Teaching language	polish
Author of syllabus	dr inż. Anna Gawrońska

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	K_U03 K_U07 K_U13	an evaluation test	Lecture
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	an evaluation test	Lecture
zna definicje i funkcje dodatków do żywności klasyfikuje stosowane dodatki wyjaśnia zasady stosowania dodatków zna zasady prawne stosowania dodatków	K_W05 K_W06 K_W08	an evaluation test	Lecture

Assignment conditions

Na ocenę końcową składają się:

- zdanie 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: 28-04-2021 22:08)

Generated automatically from SylabUZ computer system