

Dodatki do żywności - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Dodatki do żywności
Kod przedmiotu	01.9-WB-ŻCZ2P-dodżyw-S22
Wydział	Wydział Nauk Biologicznych
Kierunek	Żywienie człowieka i dietoterapia
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. inżyniera
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2022/2023

Informacje o przedmiocie	
Semestr	4
Liczba punktów ECTS do zdobycia	1
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	dr inż. Anna Gawrońska

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	9	0,6	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.
- 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.

Metody kształcenia

Metody podające:

-wykład informacyjny z wykorzystaniem technik multimedialnych

- wykład problemowy

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Zna definicje, klasyfikacje oraz szczegółowe zasady stosowania dodatków do żywności i rozumie ich funkcje	K_W05 K_W06 K_W11	kolokwium	Wykład
potrafi określić cele stosowania dodatków w produkcji żywności, potrafi wskazać zastosowania poszczególnych grup dodatków w przetwórstwie żywności	K_U03 K_U13	kolokwium	Wykład
Ma świadomość odpowiedzialności za jakość żywności i bezpieczeństwo konsumentów oraz postępu i zmian w zakresie produkcji żywności.	K_K01	kolokwium	Wykład

Warunki zaliczenia

Ocenę końcową stanowi ocena z przedmiotowego kolokwium, obejmującego treści wykładowe. Warunkiem uzyskania oceny pozytywnej jest osiągnięcie 60% poprawnych odpowiedzi.

Literatura podstawowa

1. Dodatki do żywności – praca zbiorowa; Wiedza i Praktyka; 2021
2. Rola dodatków w promocji nowoczesnej żywności : trendy rynkowe - legislacja. Praca zbiorowa pod red. Antoniego Rutkowskiego; Polska Izba Dodatków do Żywności. – Konin, 2006
3. Substancje dodatkowe i składniki funkcjonalne żywności, Rutkowski A., Gwiazda, S., Dąbrowski K., Czapski J., Kamiński E., Pluta A., Wyd. Agro and Food Technology, 1997
4. Chemia żywności. Skład, przemiany i właściwości żywności, Red. Sikorski Z., E., WNT 2000
5. Materiały pomocnicze i dodatki do żywności. J. Chuchłowa, WSiP, 2010

Literatura uzupełniająca

1. Nowe informacje związane z dodatkami - nowelizacje prawa
2. Czasopisma i publikacje naukowe dostępne w Bibliotece Uniwersyteckiej UZ, cyfrowe bazy danych – www.bu.uz.zgora.pl

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (ostatnia modyfikacja: 19-02-2023 13:22)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ