

M uu_uu	BZ1s_059
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo żywności
Nazwa modułu kształcenia	Dodatki do żywności Food additives
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	3
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1 0,64/0,36
Nazwisko i imię osoby odpowiedzialnej - stopień naukowy	Prof. dr hab. Anna Litwińczuk
Osoby współprowadzące	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z podstawowym podziałem dodatków do żywności, ich własnościami funkcjonalnymi oraz możliwościami stosowania do poszczególnych grup produktów spożywczych oraz zapoznanie z ustawodawstwem polskim oraz Unii Europejskiej, w zakresie dodatków do żywności.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Definicja i podział substancji dodatkowych i wspomagających przetwarzanie żywności; System numeryczny oznaczeń substancji dodatkowych w UE. Dodatki zwiększające trwałość żywności, kształtujące cechy sensoryczne, kształtujące cechy fizyczne żywności, skrobiowe i białkowe, bioaktywne (funkcjonalne) i odżywcze oraz ułatwiające wyrób żywności. Toksykologiczna ocena dodatków. Regulacje prawne. Interakcje pomiędzy składnikami dodatkowymi, a żywnością. Substancje mutagenne i rakotwórcze oraz antyrakotwórcze w żywności.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Sikorski Z. (red), Chemia Żywności. Składniki żywności TOM 1, Wydawnictwo Naukowo – Techniczne, Warszawa 2010 2. Sikorski Z. (red), Chemia Żywności. Odżywcze i Zdrowotne Właściwości Składników Żywności TOM 3, Wydawnictwo Naukowo – Techniczne, Warszawa 2010 3. Rutkowska J., Przewodnik do ćwiczeń z chemii żywności, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008 4. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 roku w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych, Dz. U. z dnia 9 grudnia 2010 roku, nr 232, poz.1525, z późn. zmianami. 5. Świetlikowska U., Surowce spożywcze, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 1995 6. Kunachowicz H. Czarnowska-Misztal E. Szczepańska A. Ners A., Podstawy żywienia człowieka, Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 1999
Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne	Wykład multimedialny, dyskusja