

BI uu_uu	BZS1_40
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo żywności
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Dodatki do żywności
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	1 (0,6/0,4)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. Anna Litwińczuk
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.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy produkcji żywności. Towaroznawstwo żywności, Biochemia
Treści modułu kształcenia – zwięzły 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	<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 4. Rutkowska J., Przewodnik do ćwiczeń z chemii żywności, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008 5. 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. <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Świetlikowska U., Surowce spożywcze, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 1995 2. 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