

M uu_uu	Os_S2_038
Kierunek lub kierunki studiów	Ochrona środowiska
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Dodatki do żywności Food additives
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	2° studia stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,8/1,2)
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr Renata Czeczko
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii
Cel modułu	Poznanie chemicznych dodatków do żywności i zrozumienia ich roli we właściwościach żywnościowych. Zapoznanie się z aktualną wiedzą na temat stosowania dodatków do żywności. Zapoznanie się z metodami oznaczania tych składników w środkach spożywczych.
Treści modułu kształcenia – zwięzły opis ok. 100 słów.	Podział dodatków do żywności i ich charakterystyka. Cele wzbogacania żywności. Podstawowe regulacje prawne dotyczące substancji dodawanych do żywności. Metody analizy substancji dodawanych do żywności.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Grimm H.U., Chemia w żywieniu. Jak działają dodatki do żywności, Vital studio Astropsychologii, 2014. 2. Sikorski Z. E., Chemia żywności –skład, przemiany i właściwości żywności, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa, 2000. 3. Berg J.M. Tymoczko J.I. Stryer L., Biochemia i chemia żywności. PWN, 2005. 4. Gertig H. Duda G., Żywność a zdrowie i prawo. PZWL, 2004.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady w formie prezentacji multimedialnej Ćwiczenia audytoryjne obejmują utrwalenie i rozszerzenie treści przekazywanych podczas wykładów.