

Wydział:	Nauk Ścisłych, Przyrodniczych i Technicznych
Nazwa mikroprogramu:	Dozwolone substancje dodatkowe w żywności
Dla kogo?	Dla absolwentów szkół średnich oraz studentów wszystkich kierunków. Wymagana jest ogólna wiedza z biologii i chemii z zakresu szkoły średniej.
Jakie kwalifikacje/uprawnienia po ukończeniu mikroprogramu?	Poszerzenie wiedzy oraz nabycie umiejętności wykrywania i oznaczania stosowanych powszechnie w żywności substancji dodatkowych.
Liczba punktów ECTS:	5
Liczba godzin:	30
Język prowadzenia zajęć:	polski
Skrócony opis oferty	Zajęcia mają na celu poszerzenie wiedzy oraz nabycie umiejętności wykrywania i oznaczania stosowanych powszechnie w żywności substancji dodatkowych. Zagadnienia omawiane podczas proponowanych zajęć mają pomóc Słuchaczom stać się świadomymi konsumentami, wrażliwymi na informacje zamieszczone na etykietach produktów spożywczych. Szczególnie ważnym aspektem tego mikroprogramu jest także omówienie wpływu na zdrowie stosowanych w produktach żywnościowych substancji dodatkowych. W ramach oferty przewidzianych jest 15 godzin zajęć konwersatoryjnych oraz 15 godzin zajęć laboratoryjnych.
Wymogi związane z ukończeniem mikroprogramu oraz otrzymaniem mikropoświadczenia:	sprawozdania z wykonanych ćwiczeń laboratoryjnych, prezentacja oraz pisemna praca zaliczeniowa na wybrany temat dotyczący omawianych zagadnień
Cena za uczestnictwo w mikroprogramie:	450 zł (15 zł za godzinę zajęć)
Tryb prowadzenia zajęć:	zajęcia prowadzone w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Ścisłych, Przyrodniczych i Technicznych
Kierownik mikroprogramu:	dr Przemysław Siemion, prof. UJD
Dane kontaktowe: adres, mail, telefon, strona www	p.siemion@ujd.edu.pl Uniwersyteckie Centrum Kształcenia Ustawicznego ul. Zbierskiego 2/4, pokój 3.09 tel. 343783119; 343783120; 343783143; e-mail: ucku@ujd.edu.pl