**Nazwa przedmiotu:**

Substancje zapachowe i aromaty spożywcze

**Koordynator przedmiotu:**

mgr Monika Kaleta

**Status przedmiotu:**

Fakultatywny dowolnego wyboru

**Poziom kształcenia:**

Studia II stopnia

**Program:**

Biotechnologia

**Grupa przedmiotów:**

Obieralne

**Kod przedmiotu:**

-

**Semestr nominalny:**

2 / rok ak. 2020/2021

**Liczba punktów ECTS:**

2

**Liczba godzin pracy studenta związanych z osiągnięciem efektów uczenia się:**

-

**Liczba punktów ECTS na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:**

-

**Język prowadzenia zajęć:**

polski

**Liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:**

-

**Formy zajęć i ich wymiar w semestrze:**

|  |  |
| --- | --- |
| Wykład: | 30h |
| Ćwiczenia: | 0h |
| Laboratorium: | 0h |
| Projekt: | 0h |
| Lekcje komputerowe: | 0h |

**Wymagania wstępne:**

-

**Limit liczby studentów:**

-

**Cel przedmiotu:**

Wykład ma na celu zapoznanie studentów z zagadnieniami związanymi z rozmaitymi aspektami percepcji zapachu, ich klasyfikacją, pochodzeniem substancji zapachowych i tworzeniem kompozycji. Omawia szeroko aspekty praktyczne perfumerii – przemysłowe metody wytwarzania substancji zapachowych i stosowania kompozycji zapachowych w przemyśle farmaceutycznym, kosmetycznym i spożywczym. Zwraca uwagę na działanie biologiczne substancji zapachowych i możliwości ich terapeutycznego wykorzystania.

**Treści kształcenia:**

XI. Zmysł węchu XII. Psychologia zapachu XIII. Zapach w wyrobach perfumeryjnych, kosmetycznych, toaletowych i chemii gospodarczej XIV. Historia perfumerii – od starożytności po współczesność XV. Różne klasyfikacje zapachów podstawowych i wyrobów perfumeryjnych XVI. Substancje zapachowe pochodzenia naturalnego XVII. Substancje zapachowe pochodzenia syntetycznego, XVIII Kompozycje zapachowe – elementy składowe XIX. Regulacje prawne w branży substancji zapachowych XX. Tworzenie kompozycji zapachowych XXI. Aplikacja kompozycji zapachowych w różnych typach wyrobów XXII. Podstawy aromaterapii oraz zastosowanie olejków eterycznych w kosmetyce XXIII. Olejki eteryczne wykorzystywane w produktach do pielęgnacji zwierząt XXIV Substancje smakowo-zapachowe w wyrobach kosmetycznych XXV Zajęcia praktyczne – zapachowe i smakowe degustacje w trakcie wykładów, wirtualna wycieczka do firmy produkującej kompozycje zapachowe.

**Metody oceny:**

sprawdzian pisemny

**Egzamin:**

nie

**Literatura:**

Literatura podstawowa:
Władyslaw Brud, I. Konopka-Brud, „Podstawy perfumerii”, Oficyna wydawnicza Łódż 2009
Literatura uzupełniająca:
Wiliams D. F., Schmidt W. H. Chemistry and Technology of The Cosmetics and Toiletries Industry; Blackie Academic & Professional, Londyn 1996
"Pachnąca Apteka - Tajemnice Aromaterapii" Autorzy: Dr Władysław S. Brud, Dr Iwona Konopacka. Oficyna Wydawnicza MA, Łódź 2008.

**Witryna www przedmiotu:**

-

**Uwagi:**

-

## Charakterystyki przedmiotowe