

**Efekty kształcenia sprawdzane przy przyjmowaniu kandydatów
na studia drugiego stopnia na kierunek Analityka żywności**

Z zakresu chemii ogólnej, organicznej i żywności kandydat ma wiedzę na poniższe tematy:

1. Wiązania chemiczne i ich wpływ na kształt cząsteczek.
2. Oddziaływania międzycząsteczkowe.
3. Izomeria cząsteczek organicznych.
4. Woda, jako uniwersalny rozpuszczalnik biologiczny.
5. Aktywność wody a trwałość żywności.
6. Roztwory wodne.
7. Podział, budowa, występowanie i właściwości sacharydów.
8. Budowa, występowanie, właściwości lipidów i ich pochodnych.
9. Aminokwasy, peptydy, białka – budowa, właściwości i występowanie.
10. Białka aktywne biologicznie, ich właściwości i znaczenie.
11. Podział, występowanie i rola witamin.

Literatura:

Fisher J., Arnold J.R.P.: Krótkie wykłady: Chemia dla biologów. PWN, Warszawa 2015.
Sikorski Z.E., Staroszczyk H. (red.): Chemia żywności. Tom 1. Główne składniki żywności.
WNT, Warszawa 2013.