



Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	CHEMISTRY AND TECHNOLOGY OF DISPRESSED SYSTEMS, PG_00048968						
Kierunek studiów	Green Technologies						
Data rozpoczęcia studiów	październik 2022 r.	Rok akademicki realizacji przedmiotu			2022/2023		
Poziom kształcenia	II stopnia	Grupa zajęć			Grupa zajęć obowiązkowych z zakresu kierunku studiów Grupa zajęć powiązanych z prowadzonymi badaniami naukowymi w dziedzinie nauki związanej z kierunkiem - profil ogólnoakademicki		
Forma studiów	stacjonarne	Sposób realizacji			na uczelni		
Rok studiów	1	Język wykładowy			angielski		
Semestr studiów	1	Liczba punktów ECTS			4.0		
Profil kształcenia	ogólnoakademicki	Forma zaliczenia			egzamin		
Jednostka prowadząca	Wydział Chemiczny -> Katedra Technologii Kolloidów i Lipidów						
Imię i nazwisko wykładowcy (wykładowców)	Odpowiedzialny za przedmiot	dr hab. inż. Adam Macierzanka					
	Prowadzący zajęcia z przedmiotu						
Formy zajęć i metody nauczania	Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	RAZEM
	Liczba godzin zajęć	30.0	0.0	30.0	0.0	0.0	60
	W tym liczba godzin zajęć na odległość: 0.0						
Aktywność studenta i liczba godzin pracy	Aktywność studenta	Udział w zajęciach dydaktycznych, objętych planem studiów	Udział w konsultacjach		Praca własna studenta		RAZEM
	Liczba godzin pracy studenta	60	10.0		30.0		100
Cel przedmiotu	Celem przedmiotu jest przedstawienie szerokiego i zarazem szczegółowego wprowadzenia do chemii i technologii układów zdyspergowanych, z uwzględnieniem najnowszej wiedzy teoretycznej, a także zaprezentowanie nowoczesnych metod pomiarowych służących do badania właściwości użytkowych takich układów oraz ich obecnych zastosowań przemysłowych, z uwypukleniem roli układów zdyspergowanych w rozwoju „zielonych technologii”  Przedmiot obejmie tematykę związaną z chemią teoretyczną kolloidów oraz ich zastosowaniami w procesach technologicznych i badaniach naukowych.						

Efekty uczenia się przedmiotu	Efekt kierunkowy	Efekt z przedmiotu	Sposób weryfikacji i oceny efektu
	[K7_W03] ma szczegółową wiedzę z zakresu podstaw teoretycznych metod i typów aparatów stosowanych w analizie zanieczyszczeń środowiska oraz technologii oczyszczania i neutralizacji odpadów przemysłowych oraz gospodarki wodno-ściekowej oraz projektowania i nadzorowania technologii przyjaznych dla środowiska	będzie posiadał wiedzę opisaną w K_W03	[SW3] Ocena wiedzy zawartej w opracowaniu tekstowym i projektowym
	[K7_K01] jest w stanie rozwiązywać najczęstsze problemy związane z wykonywaniem zawodu inżyniera, prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu inżyniera, dokonuje oceny ryzyka i potrafi ocenić skutki wykonywanej działalności	potrafi wykorzystać poznane metody i modele matematycznofizyczne do opisu i wyjaśniania zjawisk i procesów chemicznych oraz rozwiązywania prostych problemów badawczych	[SK5] Ocena umiejętności rozwiązywania problemów występujących w praktyce
	[K7_W02] ma poszerzoną i pogłębioną wiedzę z zakresu ochrony gleby, powietrza i wody przed zanieczyszczeniami przydatną do formułowania i rozwiązywania złożonych zadań z zakresu technologii ochrony środowiska oraz współczesnych metodach analitycznych	ma poszerzoną i pogłębioną wiedzę w zakresie chemii obejmującą chemię ogólną, nieorganiczną, organiczną, fizyczną, analityczną, w tym wiedzę niezbędną do opisu i rozumienia zjawisk i procesów chemicznych występujących w technologiach ochrony środowiska oraz pomiaru i określania parametrów tych procesów	[SW3] Ocena wiedzy zawartej w opracowaniu tekstowym i projektowym [SW1] Ocena wiedzy faktograficznej

Nauka dotycząca układów zdyspergowanych ma zastosowanie w wielu gałęziach przemysłu, zarówno w produkcji wyrobów farmaceutycznych, spożywczych, kosmetycznych lub farb, jak i w technologiach wytwarzania polimerów czy odzyskiwania substancji olejowych i innych niebezpiecznych substancji z odpadów przemysłowych lub bezpośrednio z zanieczyszczonego środowiska.

W ramach przedmiotu, przedstawione zostanie szerokie wprowadzenie do chemii i technologii układów zdyspergowanych połączone ze szczegółowym opisem najważniejszych aspektów teoretycznych i eksperymentalnych. Szczególny nacisk położony zostanie na przybliżenie studentom najważniejszych nowoczesnych technologii bazujących na chemii układów zdyspergowanych, oraz scharakteryzowanie przykładowych produktów użytkowych wytwarzanych przy użyciu tych technologii. W strukturze przedmiotu znajdują się zarówno wykłady jak i praktyczne ćwiczenia laboratoryjne.

Treść wykładów dotyczyć będzie w głównej mierze zagadnień teoretycznych z chemii koloidów, ich zastosowań praktycznych oraz opisu związanej z tą tematyką metodologii pomiarowej, stosowanej w nauce i gałęziach przemysłu wykorzystujących układy zdyspergowane. Tematyka wykładów podzielona zostanie na dwie części:

1. Podstawowa wiedza teoretyczna z zakresu chemii i technologii układów zdyspergowanych oraz wiedza dotycząca praktycznych zastosowań układów zdyspergowanych, jak również metodyki pomiarowej, służącej do określania ich właściwości fizyko-chemicznych. Poruszone zostają m.in. następujące zagadnienia:

- Definicja i podział układów zdyspergowanych oraz metody ich otrzymywania (metody kondensacyjne i dyspersyjne),
- Układy zdyspergowane różnych typów (piany, emulsje, mikroemulsje, aerozole, żele, itd., charakterystyka podstawowych urządzeń służących do otrzymywania układów zdyspergowanych),
- Oddziaływania międzycząsteczkowe i oddziaływania między układami makroskopowymi (oddziaływania fizyczne i specyficzne, podwójna warstwa elektryczna (PWE), mechanizm powstawania ładunku powierzchniowego, budowa i parametry PWE, potencjał zeta, teoria DLVO, itd.),
- Napięcie powierzchniowe i międzyfazowe oraz adsorpcja na granicy faz (podstawy metod pomiarowych, zwilżanie i kąt zwilżania, itd.),
- Ogólna charakterystyka i właściwości surfaktantów (budowa, podział surfaktantów, biosurfaktanty, właściwości hydrofilowo-lipofilowe surfaktantów, wartość HLB, itd.),
- Właściwości kinetyczne układów dyspersyjnych (Ruchy Browna, dyfuzja, osmoza, itd.),
- Właściwości reologiczne układów dyspersyjnych (lepkość, lepkość sprężystość, mikrolepkość, metody pomiarowe właściwości reologicznych i mikroreologicznych, itd.),
- Zjawiska elektrokinetyczne w układach zdyspergowanych oraz właściwości optyczne układów zdyspergowanych,
- Stabilność układów dyspersyjnych:

1. Stabilność emulsji (flokulacja oraz mechanizmy jej powstawania, koalescencja, inwersja faz, itd.), 2. Stabilność pian i żeli (migracja faz, synergeza, itd.), 3. Metody pomiaru wielkości cząstek układów zdyspergowanych, 4. Metody oceny stabilności układów zdyspergowanych.

- Koloidy asocjacyjne (micelizacja, struktury micelli, liposomy, solubilizacja, itd.),
- Przegląd tradycyjnych i nowoczesnych metod mikroskopowych służących do monitorowania właściwości strukturalnych układów dyspersyjnych.

Informacje przekazywane w tej części materiałów wykładowych, oprócz niezbędnej wiedzy podstawowej, dotyczyć będą w głównej mierze technik otrzymywania układów dyspersyjnych oraz praktycznej oceny ich właściwości użytkowych. Ma to na celu ograniczenie powielania podstawowej wiedzy teoretycznej, którą studenci otrzymali wcześniej w ramach przedmiotu Chemii Fizycznej.

1. Układy zdyspergowane w przemyśle i badaniach naukowych, oraz ich udział w „zielonych” technologiach i nanotechnologiach. Poruszone zostają m.in. następujące zagadnienia:

- Nowoczesne metody pomiarowe stosowana do charakteryzowania właściwości fizyko-chemicznych układów zdyspergowanych,
- Zastosowanie układów zdyspergowanych jako transporterów substancji bioaktywnych w farmaceutykach, kosmetykach i żywności,
- Metody wytwarzania oraz zastosowania nanocząstek złota i srebra,
- Układy bioadhezyjne zawierające cząstki sferyczne – zastosowanie w farmacji i biotechnologii,
- Mikroenkapsulacja probiotyków,
- Emulsje wielokrotne w zastosowaniach biomedycznych i biotechnologicznych,
- Układy na bazie zoli i żeli w zastosowaniach biotechnologicznych i nowoczesnej nano-inżynierii,
- Strukturyzowanie produktów spożywczych na bazie koloidów w celu poprawienia ich stabilności i otrzymywania pożądanej struktury produktów.
- Strukturyzowanie produktów spożywczych na bazie koloidów w celu modyfikowania ich strawialności i biodostępności substancji odżywczych w układzie pokarmowym – prewencja i leczenie chorób,
- Strukturyzowanie dyspersji kosmetycznych,
- Układy zdyspergowane jako micro-bioreaktory,
- Polimeryzacja w układach emulsiyjnych,
- Nano-inżynieria farb, tuszy drukarskich oraz materiałów do wytwarzania powłok, w celu poprawy ich wydajności,
- Mikrofluidyzacja oraz jej zastosowania w nauce i technologii układów zdyspergowanych,
- Przegląd metod stosowanych do utylizacji odpadowych układów zdyspergowanych (np. metody demulsyfikacyjne itd.).

Wiedza teoretyczna, zdobyta przez studentów w czasie wykładów, zweryfikowana będzie w formie egzaminu pisemnego.

Jednym z celów tego przedmiotu będzie również wykorzystanie przez studentów poznanej wiedzy teoretycznej w zastosowaniach praktycznych, poprzez cykl ćwiczeń laboratoryjnych. Ćwiczenia poprzedzone będą krótkim testem pisemnym, związanym z zagadnieniami danego ćwiczenia. Zajęcia prowadzone będą w laboratoryjnych salach dydaktycznych Katedry Technologii Tłuszczów i Detergentów. Przykładowa tematyka ćwiczeń obejmie:

- Oznaczanie właściwości hydrofilowo-lipofilowych wybranych surfaktantów. Ćwiczenie ma na celu wyznaczenie użytkowej wartości HLB (hydrophilic-lipophilic balance) związków powierzchniowo czynnych, różniących się powinowactwem do fazy olejowej i wodnej, jako jednego z parametrów wykorzystywanych w

określaniu właściwości funkcjonalnych surfaktantów. W oznaczeniu studenci zastosują metodę doświadczalną optymalnej emulsji.

- Wpływ ilości fazy zdyspergowanej oraz temperatury na typ, inwersję i stabilność układów emulsyjnych. Ćwiczenie ma na celu zbadanie przemian fazowych zachodzących w trakcie otrzymywania emulsji z różnymi typami emulgatorów oraz określenie stabilności układów różniących się zawartością fazy zdyspergowanej. W ostatnim przypadku stosowana będzie m.in. analiza struktury emulsji z użyciem pomiarów przechodzącego i wstecznie rozproszonego światła laserowego. Stabilność/struktura określana będzie dla emulsji, zaraz po ich sporządzeniu oraz w trakcie przechowywania przez okres 1-2 tygodni.

- Mikroemulsje i metody ich otrzymywania. Ćwiczenie ma na celu otrzymanie odmiennego rodzaju układów emulsyjnych – transparentnych i stabilnych termodynamicznie mikroemulsji, oraz praktycznego zaprezentowania studentom roli kosurfaktanta w stabilizowaniu takich układów.

- Wyznaczanie krytycznego stężenia micelizacji (KSM) wodnych roztworów surfaktantów. Ćwiczenie ma na celu wyznaczenie, ważnej z punktu widzenia technologii układów zdyspergowanych, wartości KSM surfaktantów. W oznaczeniu stosowane będą metody takie jak np. metoda stalagmometryczna oraz badanie przewodnictwa właściwego sporządzonych serii roztworów wybranych surfaktantów.

- Zwilżanie ciał stałych. Ćwiczenie ma na celu zbadanie zwilżalności powierzchni ciał stałych przez roztwory surfaktantów o różnych stężeniach. W oznaczeniu stosowane będą metody takie jak np. metoda wzniesienia kapilarnego oraz pomiar kąta zwilżania kropli leżącej.

- Zbadanie podstawowych właściwości reologicznych żeli i emulsji. Ćwiczenie ma na celu sporządzenie modelowych układów żelowych i emulsyjnych różniących się zawartością faz rozproszonych. Układy tego typu będą następnie analizowane pod kątem oceny ich lepkości w zależności od wielkości sił ścinających oraz wyznaczenia punktu płynięcia, jako jednego z parametrów wykorzystywanych przy ocenie struktury układów zdyspergowanych.

- Właściwości układów zdyspergowanych stosowanych w życiu codziennym. Ćwiczenie ma na celu wykorzystanie przez studentów zdobytej wiedzy teoretycznej w ocenie właściwości różnych układów zdyspergowanych stosowanych w życiu codziennym. Przewiduje się np. zbadanie takich właściwości jak pianotwórczość i stabilność piany preparatów detergentowych i piwa oraz sporządzenie majonezu oraz emulsji kosmetycznej i zbadanie stabilności takich układów.

Metody destabilizacji odpadowych emulsji/dyspersji. Ćwiczenie ma na celu zaprezentowanie różnych metod przyspieszonej separacji faz w układach zdyspergowanych stanowiących materiał odpadowy w różnych gałęziach przemysłu, w celach późniejszej utylizacji takich odpadów. W oznaczeniu stosowane będą metody takie jak np. metoda termiczna, metody z zastosowaniem demulgatorów itp.

Przewiduje się, że siedem ćwiczeń laboratoryjnych wykonanych zostanie w wymiarze 4 godz. na każde ćwiczenie, a pozostałe ćwiczenie wymagać będzie 2 godzin (co łącznie daje liczbę 30 godz.). Zajęcia laboratoryjne prowadzone będą na w Katedra Technologii Tłuszczów i Detergentów.

Warunkiem zaliczenia bloku ćwiczeń laboratoryjnych, oprócz ich wykonania i zaliczenia testów pisemnych, będzie przedłożenie sprawozdań pisemnych z poszczególnych ćwiczeń, z wyszczególnieniem celu ćwiczenia oraz dyskusją otrzymanych wyników. Wszystkie sprawozdania muszą zostać sprawdzone i zatwierdzone przez nauczyciela prowadzącego ćwiczenia laboratoryjne.

- Stabilność układów dyspersyjnych:

a. Stabilność emulsji (flokulacja oraz mechanizmy jej powstawania, koalescencja, inwersja faz, itd.),

b. Stabilność pian i żeli (migracja faz, synereza, itd.),

c. Metody pomiaru wielkości cząstek układów zdyspergowanych,

d. Metody oceny stabilności układów zdyspergowanych.

- Koloidy asocjacyjne (micelizacja, struktury micelli, liposomy, solubilizacja, itd.),

- Przegląd tradycyjnych i nowoczesnych metod mikroskopowych służących do monitorowania właściwości strukturalnych układów dyspersyjnych.

Informacje przekazywane w tej części materiałów wykładowych, oprócz niezbędnej wiedzy podstawowej, dotyczyć będą w głównej mierze technik otrzymywania układów dyspersyjnych oraz praktycznej oceny ich właściwości użytkowych. Ma to na celu ograniczenie powielania podstawowej wiedzy teoretycznej, którą studenci otrzymali wcześniej w ramach przedmiotu Chemii Fizycznej.

1. Układy zdyspergowane w przemyśle i badaniach naukowych, oraz ich udział w „zielonych” technologiach i nanotechnologiach. Poruszone zostają m.in. następujące zagadnienia:

- Nowoczesne metody pomiarowe stosowana do charakteryzowania właściwości fizykochemicznych układów zdyspergowanych,

- Zastosowanie układów zdyspergowanych jako transporterów substancji bioaktywnych w farmaceutykach, kosmetykach i żywności,

- Metody wytwarzania oraz zastosowania nanocząstek złota i srebra,

- Układy bioadhezyjne zawierające cząstki sferyczne – zastosowanie w farmacji i biotechnologii,

- Mikroenkapsulacja probiotyków,

- Emulsje wielokrotne w zastosowaniach biomedycznych i biotechnologicznych,

- Układy na bazie zoli i żeli w zastosowaniach biotechnologicznych i nowoczesnej nanoinżynierii,

- Strukturyzowanie produktów spożywczych na bazie koloidów w celu poprawienia ich stabilności i otrzymywania pożądanej struktury produktów.

- Strukturyzowanie produktów spożywczych na bazie koloidów w celu modyfikowania ich strawialności i biodostępności substancji odżywczych w układzie pokarmowym – prewencja i leczenie chorób,

- Strukturyzowanie dyspersji kosmetycznych,

- Układy zdyspergowane jako micro-bioreaktory,

- Polimeryzacja w układach emulsyjnych,

- Nano-inżynieria farb, tuszy drukarskich oraz materiałów do wytwarzania powłok, w celu poprawy ich wydajności,

- Mikrofluidyzacja oraz jej zastosowania w nauce i technologii układów zdyspergowanych,

- Przegląd metod stosowanych do utylizacji odpadowych układów zdyspergowanych (np. metody demulsyfikacyjne itd.).

Wiedza teoretyczna, zdobyta przez studentów w czasie wykładów, zweryfikowana będzie w formie egzaminu pisemnego.

Jednym z celów tego przedmiotu będzie również wykorzystanie przez studentów poznanej wiedzy teoretycznej w zastosowaniach praktycznych, poprzez cykl ćwiczeń laboratoryjnych. Ćwiczenia poprzedzone będą krótkim testem pisemnym, związanym z zagadnieniami danego ćwiczeń. Zajęcia prowadzone będą w laboratoryjnych salach dydaktycznych Katedry Technologii Tłuszczów i Detergentów. Przekładowa tematyka ćwiczeń obejmie:

- Oznaczanie właściwości hydrofilowo-lipofilowych wybranych surfaktantów. Ćwiczenie ma na celu

	<p>wyznaczenie użytkowej wartości HLB (hydrophylic-lipophylic balance) związków powierzchniowo czynnych, różniących się powinowactwem do fazy olejowej i wodnej, jako jednego z parametrów wykorzystywanych w określaniu właściwości funkcjonalnych surfaktantów. W oznaczeniu studenci zastosują metodę doświadczalną optymalnej emulsji.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wpływ ilości fazy zdyspergowanej oraz temperatury na typ, inwersję i stabilność układów emulsyjnych. Ćwiczenie ma na celu zbadanie przemian fazowych zachodzących w trakcie otrzymywania emulsji z różnymi typami emulgatorów oraz określenie stabilności układów różniących się zawartością fazy zdyspergowanej. W ostatnim przypadku stosowana będzie m.in. analiza struktury emulsji z użyciem pomiarów przechodzącego i wstecznie rozproszonego światła laserowego. Stabilność/struktura określana będzie dla emulsji, zaraz po ich sporządzeniu oraz w trakcie przechowywania przez okres 1-2 tygodni.</li> <li>- Mikroemulsje i metody ich otrzymywania. Ćwiczenie ma na celu otrzymanie odmiennego rodzaju układów emulsyjnych – transparentnych i stabilnych termodynamicznie mikroemulsji, oraz praktycznego zaprezentowania studentom roli kosurfaktanta w stabilizowaniu takich układów.</li> <li>- Wyznaczanie krytycznego stężenia micelizacji (KSM) wodnych roztworów surfaktantów. Ćwiczenie ma na celu wyznaczenie, ważnej z punktu widzenia technologii układów zdyspergowanych, wartości KSM surfaktantów. W oznaczeniu stosowane będą metody takie jak np. metoda stalagmometryczna oraz badanie przewodnictwa właściwego sporządzonych serii roztworów wybranych surfaktantów.</li> <li>- Zwilżanie ciał stałych. Ćwiczenie ma na celu zbadanie zwilżalności powierzchni ciał stałych przez roztwory surfaktantów o różnych stężeniach. W oznaczeniu stosowane będą metody takie jak np. metoda wzniesienia kapilarnego oraz pomiar kąta zwilżania kropli leżącej.</li> <li>- Zbadanie podstawowych właściwości reologicznych żeli i emulsji. Ćwiczenie ma na celu sporządzenie modelowych układów żelowych i emulsyjnych różniących się zawartością faz rozproszonych. Układy tego typu będą następnie analizowane pod kątem oceny ich lepkości w zależności od wielkości sił ścinających oraz wyznaczenia punktu płynięcia, jako jednego z parametrów wykorzystywanych przy ocenie struktury układów zdyspergowanych.</li> <li>- Właściwości układów zdyspergowanych stosowanych w życiu codziennym. Ćwiczenie ma na celu wykorzystanie przez studentów zdobytej wiedzy teoretycznej w ocenie właściwości różnych układów zdyspergowanych stosowanych w życiu codziennym. Przewiduje się np. zbadanie takich właściwości jak pianotwórczość i stabilność piany preparatów detergentowych i piwa oraz sporządzenie majonezu oraz emulsji kosmetycznej i zbadanie stabilności takich układów.</li> </ul> <p>Metody destabilizacji odpadowych emulsji/dyspersji. Ćwiczenie ma na celu zaprezentowanie różnych metod przyspieszonej separacji faz w układach zdyspergowanych stanowiących materiał odpadowy w różnych gałęziach przemysłu, w celach późniejszej utylizacji takich odpadów. W oznaczeniu stosowane będą metody takie jak np. metoda termiczna, metody z zastosowaniem demulgatorów itp.</p> <p>Przewiduje się, że siedem ćwiczeń laboratoryjnych wykonanych zostanie w wymiarze 4 godz. na każde ćwiczenie, a pozostałe ćwiczenie wymagać będzie 2 godzin (co łącznie daje liczbę 30 godz.). Zajęcia laboratoryjne prowadzone będą na w Katedra Technologii Tłuszczów i Detergentów.</p> <p>Warunkiem zaliczenia bloku ćwiczeń laboratoryjnych, oprócz ich wykonania i zaliczenia testów pisemnych, będzie przedłożenie sprawozdań pisemnych z poszczególnych ćwiczeń, z wyszczególnieniem celu ćwiczenia oraz dyskusją otrzymanych wyników. Wszystkie sprawozdania muszą zostać sprawdzone i zatwierdzone przez nauczyciela prowadzącego ćwiczenia laboratoryjne.</p>											
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość podstaw chemii fizycznej, technologii chemicznej i biotechnologii											
Sposoby i kryteria oceniania osiągniętych efektów uczenia się	<table border="1" data-bbox="448 1339 796 1491"> <thead> <tr> <th>Sposób oceniania (składowe)</th> <th>Próg zaliczeniowy</th> <th>Składowa oceny końcowej</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Wykład (egzamin pisemny)</td> <td>50.0%</td> <td>60.0%</td> </tr> <tr> <td>Ćwiczenia laboratoryjne (wykonanie, test wejściowy, sprawozdanie)</td> <td>100.0%</td> <td>40.0%</td> </tr> </tbody> </table>	Sposób oceniania (składowe)	Próg zaliczeniowy	Składowa oceny końcowej	Wykład (egzamin pisemny)	50.0%	60.0%	Ćwiczenia laboratoryjne (wykonanie, test wejściowy, sprawozdanie)	100.0%	40.0%		
Sposób oceniania (składowe)	Próg zaliczeniowy	Składowa oceny końcowej										
Wykład (egzamin pisemny)	50.0%	60.0%										
Ćwiczenia laboratoryjne (wykonanie, test wejściowy, sprawozdanie)	100.0%	40.0%										
Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur	M. Fanun, Colloids in biotechnology, CRC Press 2011; I.D. Morrison, Colloidal dispersions, Wiley 2002; J. Sjoblom, Emulsions and emulsion stability, CRC Press 2006; L.D. Rhein, Surfactants in personal products and decorative cosmetics, CRC Press 2007; B.P. Binks, Modern aspects of emulsion science, RCS 1998; S.E. Friberg, Food emulsions, Marcel Dekker 1997; J.J. Wille, Skin delivery systems, Blackwell 2006; IFSCC, Introduction to cosmetic emulsions and emulsification, Micelle Press 1997; R. Zana, Dynamics of surfactant self-assemblies, Taylor & Francis 2005; G.L. Hasenhuettl, Food emulsifiers and their applications, Chapman & Hall 1997; K. Holmberg, Applied surfaces and colloid chemistry, Wiley 2002; D. Myers, Surfaces, interfaces, and colloids, Wiley-VCH 1999; M.J. Rosen, Industrial utilization of surfactants, AOCS 2000; N. Garti, Thermal behaviour of dispersed systems, Marcel Dekker 2001; L.H Tan Tai, Formulating detergents and personal care products, AOCS Press 2000; P. Ghosh, Colloid and interface science, PHI Learning Private Ltd., New Delhi, 2009; E.S. Hedges, Colloids, Hedges Press, 2007; Recent review articles in relevant scientific journals.										

	Uzupełniająca lista lektur	C.E. Stauffer, Emulgatory, WNT, Warszawa 2001; H. Sonntag, Koloidy, PWN, 1982; E.T. Dutkiewicz, Fizykochemia powierzchni, WNT, Warszawa 1998; R. Zieliński, Surfaktanty, WAEP, Poznań 2000; G. Schramm, Reologia – podstawy i zastosowania, OWN, Poznań 1998; L. Sobczyk, A. Kiszka, Chemia fizyczna dla przyrodników, PWN, Warszawa 1977; P. W. Atkins, Podstawy chemii fizycznej, PWN, Warszawa 1999; H. Buchowski, W. Ufnalski, Roztwory, WNT, Warszawa 1995.
	Adresy eZasobów	Adresy na platformie eNauczanie:
Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania	Bezpośrednio związane z zagadnieniami opisanymi w sekcji „Treść/struktura przedmiotu”	
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy	