

| | |
|---|--|
| M uu_uu | BZ1s_065 |
| Kierunek lub kierunki studiów | Bezpieczeństwo żywności |
| Nazwa modułu kształcenia | Utrwalanie żywności a jej bezpieczeństwo Preservation of food and its safety |
| Język wykładowy | Polski |
| Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny) | Fakultatywny |
| Poziom modułu kształcenia | Studia niestacjonarne I stopnia |
| Rok studiów dla kierunku | 3 |
| Semestr dla kierunku | 6 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 2 1,2/0,8 |
| Nazwisko i imię osoby odpowiedzialnej - stopień naukowy | Dr hab. Piotr Skąlecki |
| Jednostka oferująca przedmiot | Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych |
| Cel modułu | Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studentów z współczesnymi technologiami utrwalania żywności i wpływem na jej jakość. |
| Treści modułu kształcenia – zwrócić uwagę ok. 100 słów. | Tendencje w utrwalaniu żywności. Wpływ chłodzenia i mrożenia na jakość żywności. Suszenie żywności (zmiany w surowcach). Wykorzystanie wysokich ciśnień w utrwalaniu żywności. Promieniowanie jonizujące i jego wpływ na żywność. Biokonserwacja żywności. Wędzenie i peklowanie, a bezpieczeństwo żywności (uwarunkowania prawne) |
| Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe | 1.Gruda Z., Postolski J.: Zamrażanie żywności. Wyd III rozszerzone. WNT, Warszawa 1999. 2.Dłużewski M., Chuchowa J, Krajewski K, Kamiński W.M., Dłużewska A.: Technologia żywności. WsiP, tom 1 i 2, 2000. 3.Litwińczuk A., Litwińczuk Z., Barłowska J., Florek M.: Surowce zwierzęce – ocena i wykorzystanie. PWRiL Warszawa, 2004. |
| Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne | wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne, sprawozdanie, dyskusja |