

M uu_uu	BZ1s_065
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo żywności
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Utrwalanie żywności a jej bezpieczeństwo Preservation of food and its safety
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	Studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	3
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 1,52/0,48
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Piotr Skąlecki
Jednostka oferująca moduł	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 – zwarty opis ok. 100 słów.	Tendencje w utrwalaniu żywności. Wpływ chłodzenia i mrożenie 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