

M u u u u	BZN1_38
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo żywności
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Nowoczesne metody konserwacji żywności Modern methods of preservation of food
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,08/0,92)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Piotr Skąlecki
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studentów z współczesnymi technologiami utrwalania żywności.
Wymagania wstępne i dodatkowe	brak
Treści modułu kształcenia -zwały opis ok. 100 słów.	Schładzanie i mrożenie kriogeniczne ciekłymi gazami. Suszenie podział metod. Wykorzystanie suszenia do utrwalania surowców i produktów żywnościowych. Współczesne tendencje w suszarnictwie żywności. Utrwalanie za pomocą wysokich ciśnień. Wykorzystanie nowych metod fizycznych w utrwalaniu żywności. Biokonserwacja żywności. Wykorzystanie preparatów dymu wędzarniczego. Nowoczesne metody wędzenia. Promieniowanie jonizujące w utrwalaniu żywności. Peklowanie bezazotynowe. Promieniowanie jonizujące w utrwalaniu żywności.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 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, dyskusja, ćwiczenia laboratoryjne

