

M u u u u	BZN1_38
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo żywności
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	<b>Utrwalanie żywności a jej bezpieczeństwo</b> Preservation of food and its safety
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 Skałeczki
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.
Wymagania wstępne i dodatkowe	
Treści modułu kształcenia -zwały opis ok. 100 słów.	Wpływ wybranych metod utrwalania na zmiany jakości żywności – wpływ na białka, tłuszcze, cukry i witaminy. Wykorzystanie nowych metod fizycznych w utrwalaniu żywności (korzyści i zagrożenia). Biokonserwacja żywności. Nowoczesne metody wędzenia (np. wędzenie elektrostatyczne i wykorzystanie preparatów dymu wędzarniczego). Promieniowanie jonizujące w utrwalaniu żywności. Alternatywne metody peklowania (peklowanie bezazotynowe).
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gruda Z., Postolski J.: Zamrażanie żywności. Wyd III rozszerzone. WNT, Warszawa 1999..</li> <li>2. Dłużewski M., Chuchowa J, Krajewski K, Kamiński W.M., Dłużewska A.: Technologia żywności. WsiP, tom 1 i 2, 2000.</li> <li>3. Litwińczuk A., Litwińczuk Z., Barłowska J., Florek M.: Surowce zwierzęce – ocena i wykorzystanie. PWRiL Warszawa, 2004.</li> </ol>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja, ćwiczenia laboratoryjne

