

M uu_uu	BZN1_40
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo żywności
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przetwórstwo a jakość żywności Technology and the quality of food
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 (2/2)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. Jerzy Jamroz
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z kształtowaniem jakości produktów w zależności od doboru parametrów przetwórstwa surowców skrobiowych, białkowych, owocowo-warzywnych oraz olejów roślinnych
Wymagania wstępne i dodatkowe	Ogólna technologia żywności; Aparatura przemysłu spożywczego; Inżynieria procesowa
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Treści modułu uwzględniają wybrane podstawowe wiadomości z zakresu: technologii skrobi granularnej z uwzględnieniem właściwości po jej modyfikacji, syropy cukrowe o różnej wartości DE z charakterystyką ich środowiska; technologii przetworów owocowo-warzywnych; wymagań surowcowych dotyczących ziemniaka jadalnego oraz technologii produktów suszonych, smażonych i gotowanych; technologii tłuszczów w tym rafinację i utwardzanie olejów roślinnych, technologii margaryny i shorteningów; technologii koncentratów i izolatów białek roślinnych oraz technologii teksturatów z uwzględnieniem technologii ekstruzji i przedzenia; stabilizowania środowisk spożywczych z uwzględnieniem roli emulgatorów, hydrokolidów, konserwantów oraz kształtowania struktury z uwzględnieniem jakości produktu
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pałasiński M. (praca zbiorowa). Technologia przetwórstwa węglowodanów, Wydawnictwo Naukowe "Akapit", Kraków 1999. 2. Rutkowski A., Krygier K. Technologia i analiza tłuszczów jadalnych. Skrypt SGGW. Warszawa 1971. 3. Krygier K.,(praca zbiorowa) Współczesna margaryna aspekty technologiczne i żywieniowe. WNT. Warszawa 2010 4. Świderski Franciszek, Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 1999 5. Gawęcki J., (pod redakcją). Współczesna wiedza o węglowodanach. Wydawnictwo Akademii Rolniczej w Poznaniu, 2001.

	<ol style="list-style-type: none"> 6. Rutkowski A., Kozłowska H.,. Preparaty żywnościowe z białka roślinnego. WNT, Warszawa 1981. 7. Gawęcki J., (pod redakcją). Białka w żywności i żywieniu. Wydawnictwo Akademii Rolniczej w Poznaniu, 2003. 8. Timms R. E. Confectionery fats handbook. Properties, Production and Application. The Oily Press. 2003
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<ol style="list-style-type: none"> 1/ ćwiczenia laboratoryjne 2/ ćwiczenia seminaryjne (dyskusja) 3/ analizowanie i programowanie procesów technologicznych 4/ wykład + filmy z danej technologii