

M uu_uu	ZO_S1_106
Kierunek lub kierunki studiów	Zootechnika
Nazwa modułu kształcenia	Metody konserwacji produktów zwierzęcych Methods of preservation of animal raw materials
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy, dla specjalności Hodowla i użytkowanie zwierząt
Poziom modułu kształcenia	pierwszy
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	VII
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 2,16/0,84
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	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 ich wpływem na jej jakość.
Treści modułu kształcenia – zwrócić uwagę na ok. 100 słów.	Przedmiot obejmuje zagadnienia związane z metodami utrwalania surowców zwierzęcych. Zmiany wywołane w produktach zwierzęcych przez procesy utrwalania. Sposoby przedłużania trwałości. Wpływ metod na jakość surowców i produktów spożywczych. Dodatki do żywności (zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi). Współczesne technologie utrwalania żywności.
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 Z.: Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, 2012
Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja, ćwiczenia laboratoryjne, sprawozdania