

M uu uu	ZON1_59
Kierunek lub kierunki studiów	Zootechnika
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Metody konserwacji surowców zwierzęcych Methods of preservation of animal raw materials
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	VI
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 (1,4-kontaktowe; - 1,6 niekontaktowe)
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 i ich wpływem na jej jakość.
Treści modułu kształcenia -zwały opis 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). Substancje konserwujące żywność. Współczesne technologie utrwalania żywności. Utrwalanie żywności metodami kombinowanymi.
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. Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, 2012
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja, ćwiczenia laboratoryjne