

M uu_uu	BC1n_044
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności
Nazwa modułu kształcenia	Utrwalanie żywności a jej bezpieczeństwo Preservation of food and its safety
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	I
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 1,2/0,8
Nazwisko i imię osoby odpowiedzialnej - stopień naukowy	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 wpływem na jej jakość.
Treści modułu kształcenia – zwrócić uwagę ok. 100 słów.	Tendencje w utrwalaniu żywności. Wpływ chłodzenia i mrożenia na jakość żywności. Suszenie żywności (zmiany w surowcach). Wykorzystanie wysokich ciśnień w utrwalaniu żywności. Promieniowanie jonizujące i jego wpływ na żywność. Biokonserwacja żywności. Wędzenie i peklowanie, a bezpieczeństwo żywności (uwarunkowania prawne)
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 A., Litwińczuk Z., Barłowska J., Florek M.: Surowce zwierzęce – ocena i wykorzystanie. PWRiL Warszawa, 2004.
Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne, sprawozdanie, dyskusja