

M uu_uu	BC1s_046
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności
Nazwa modułu kształcenia	Nowoczesne metody utrwalania żywności Modern methods of preservation of food
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Przedmiot fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	I
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 1,52/0,48
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.
Treści modułu kształcenia – zwrócić uwagę na ok. 100 słów.	Schładzanie i mrożenie kriogeniczne. Współczesne tendencje w suszarnictwie żywności. Utrwalanie za pomocą wysokich ciśnień. Wykorzystanie nowych metod fizycznych w utrwalaniu żywności. Biokonserwacja żywności. Wędzenie – nowe trendy. Promieniowanie jonizujące w utrwalaniu żywności. Peklowanie - korzyści i zagrożenia.
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