

M uu_uu	BC2s_018
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności
Nazwa modułu kształcenia	<i>Współczesne trendy w przetwórstwie żywności i produkcji potraw</i> <i>Contemporary trends in food processing and dishes production</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Przedmiot fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	II
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 1,6/1,4
Nazwisko i imię osoby odpowiedzialnej - stopień naukowy	Dr inż. Piotr Domaradzki
Osoby współprowadzące	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Przekazywanie wiedzy nt. nowoczesnych procesów technologicznych w przetwarzaniu surowców i utrwalaniu żywności. Dostarczenie wiedzy o nowoczesnych trendach w produkcji gastronomicznej. Nabycie umiejętności oceny uwarunkowań techniczno-technologicznych nowych procesów w produkcji żywności. Rozwijanie umiejętności wdrażania nowych technologii w produkcji żywności.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Omówienie zagadnień związanych z różnymi kategoriami środków spożywczych (żywność funkcjonalna, wygodna, minimalnie przetworzona, nutraceutyki, nowa żywność, suplementy diety, mood food, superfruits itp.). Zastosowanie niekonwencjonalnych i nietypowych metod utrwalania i ich wpływ na bezpieczeństwo żywności. Nowe rozwiązania techniczne w technologii żywności. Trendy w przetwórstwie surowców w tym przede wszystkim przetwórstwie mięsa i mleka (np. technologia mięsa ciepłego, produkty z obniżoną zawartością soli kuchennej, bezazotynowe peklowanie, produkty bioaktywne, probiotyczne itp.) Współczesne trendy w przygotowywaniu potraw (np. cook-chill, cook-freeze, sous-vide). Niekonwencjonalne surowce oraz ich zastosowanie w przetwórstwie i gastronomii. Wybrane zagadnienia związane z opracowywaniem nowych produktów.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Świdorski F. (red.). Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa, 2006. 2. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., (2012): Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wyd. PZWL, Warszawa. 3. M. Jeznach (red.) Nowe trendy w żywności, żywieniu i konsumpcji. Wyd. SGGW, 2009. 4. Uchman W. (red.). Substancje dodatkowe w przetwórstwie mięsa, Wyd. UP Poznaniu, 2008 5. Krajowe czasopisma naukowe i naukowo-techniczne - zakres: technologia żywności i żywienie człowieka
Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne	Wykład, wykład konwersatoryjny, konsultacje, dyskusja, doświadczenie, wykonanie projektu