

Skrócony opis modułu kształcenia

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M_DI_30, S, 2018-2019	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przechowywanie żywności Food storage	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	I stopień	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	IV	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	2,0/1,0	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Piotr Skąlecki	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych	
Cel modułu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z warunkami przechowywania, metodami utrwalania żywności oraz procesami zachodzącymi w żywności podczas jej przechowywania.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Nr Efektu Kierunkowego	Realizowany Efekt Kształcenia
	DI_W07 ++	W1. ma ogólną wiedzę o procesach zachodzących podczas przechowywania żywności, zna metody przedłużania trwałości żywności
	DI_W12 ++	W2. zna i rozumie rolę czynników wewnętrznych i zewnętrznych determinujących szybkość zmian podczas przechowywania
		Umiejętności:
	DI_U12 ++	U1. dokonuje identyfikacji i standardowej analizy jakości żywności na podstawie zmian fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych wybranych produktów
		Kompetencje społeczne:
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	DI_K06 ++	K1. ma świadomość ważności i rozumie wpływ warunków przechowywania i utrwalania żywności na jej bezpieczeństwo
	W1- praca pisemna W2- praca pisemna U1 - sprawozdanie K1 – dyskusja <i>Formy dokumentowania osiągniętych wyników; Lista obecności, prace pisemne, sprawozdania</i>	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50/50	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia ogólna, biochemia ogólna i żywności, analiza i	

	ocena jakości żywności
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	<i>Jakość i trwałość żywności. Czynniki wewnętrzne i zewnętrzne kształtujące szybkość zmian podczas przechowywania. Zmiany mikrobiologiczne, fizjologiczne, chemiczne i fizyczne surowców i wybranych produktów żywnościowych podczas przechowywania. Sposoby przedłużania trwałości i warunki przechowywania żywności. Nowe metody utrwalania żywności.</i>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>Gruda Z., Postolski J.: Zamrażanie żywności. Wyd III rozszerzone. WNT, Warszawa 1999.. Dłużewski M., Chuchowa J, Krajewski K, Kamiński W.M., Dłużewska A.: Technologia żywności. WsiP, tom 1 i 2, 2000. Litwińczuk Z.: Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, 2012</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>1) ćwiczenia laboratoryjne w postaci analiz organoleptycznych i chemicznych, 2) ćwiczenia audytoryjne, 3) wykład</i>

Data.....Podpis.....