

M uu uu	OSN2_20
Kierunek lub kierunki studiów	Ochrona Środowiska
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Tradycyjne metody utrwalania żywności Traditional methods of food preservation
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne drugiego stopnia
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	IV
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3(1,4/1,6)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Piotr Skątecki
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z tradycyjnymi metodami wykorzystywanymi do konserwacji i przedłużania trwałości surowców i produktów żywnościowych.
Treści modułu kształcenia -zwały opis ok. 100 słów.	Przedmiot obejmuje zagadnienia związane z tradycyjnymi metodami utrwalania żywności. Zmiany wywołane w produktach przez procesy utrwalania. Wykorzystanie tradycyjnych metod konserwacji w produkcji żywności tradycyjnej i regionalnej.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zbigniew Gruda, Jacek Postolski.: Zamrażanie żywności. Wyd III rozszerzone. WNT, Warszawa. 2. Mirosław Dłużewski, Jadwiga Chuchłowa, Karol Krajewski, Włodzimierz Marian Kamiński, Anna Dłużewska.: Technologia żywności. WsiP, tom 1 i 2, 2000. 3. Litwińczuk Z.: Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, 2012.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja, ćwiczenia laboratoryjne