

<i>M uu_uu</i>	BZS1_47
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo żywności
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przechowywanie i dystrybucja żywności Food storage and distribution
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	Studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	3 (1,5/1,5)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. inż. Mariusz Florek
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów ze sposobami i warunkami przechowywania żywności, występującymi procesami i obserwowanymi przemianami podczas przechowywania, jak również zagadnienia związane z organizacją i zarządzaniem łańcuchami logistycznymi w dystrybucji żywności.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia ogólna, biochemia ogólna i żywności, analiza i ocena jakości żywności
Treści modułu kształcenia – zwały opis ok. 100 słów.	Tematyka wykładów: Jakość i trwałość żywności. Czynniki wewnętrzne i zewnętrzne kształtujące szybkość zmian podczas przechowywania. Sposoby przedłużania trwałości i warunki przechowywania żywności. Łańcuchy i sieci dostaw żywności. Charakterystyka żywności i trendów jej konsumpcji jako czynnik restrukturyzacji łańcucha żywnościowego. Geneza śledzenia i zapewniania bezpieczeństwa żywności w łańcuchach i sieciach dostaw. Koncepcja obsługi klienta jako instrumentu zarządzania łańcuchem dostaw. Internetowe formy dystrybucji produktów. Nowe kierunki dostaw żywności w Polsce. Tematyka ćwiczeń: Zmiany mikrobiologiczne, fizjologiczne, chemiczne i fizyczne surowców i wybranych produktów żywnościowych podczas przechowywania. Analiza tradycyjnego systemu dystrybucji produktów żywnościowych na przykładzie rynku mleka, mięsa, jaj, warzyw i owoców. Przygotowanie projektu rozwiązującego przyjęty problem łańcucha logistycznego wybranego produktu żywnościowego.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Horubała A., 1975: Podstawy przechowalności żywności, PWN, Warszawa; Szymanowski W., Zarządzanie łańcuchami dostaw żywności w Polsce. Kierunki zmian. Difin 2008 Rutkowski K., Beier F.J., Logistyka, SGH, Warszawa 2004 CZASOPISMA: Ekonomika i Organizacja Przedsiębiorstw, Logistyka.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia laboratoryjne w postaci analiz organoleptycznych i chemicznych, 2) ćwiczenia audytoryjne, 3) obrona projektu łańcucha logistycznego , 4) wykład