

M uu_uu	ZOS2_17
Kierunek lub kierunki studiów	Zootechnika
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Obrót produktami pochodzenia zwierzęcego i podstawy przetwórstwa Distribution of products of animal origin and grounds of processing
Język wykładowy	polSKI
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	Studia stacjonarne II stopnia
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	Liczba pkt ECTS 5 (2,5/2,5)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. inż. Mariusz Florek
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi metodami konserwacji surowców i produktów zwierzęcych, jak również technikami wykorzystywanymi w przetwórstwie surowców pochodzenia zwierzęcego; zagadnienia związane z warunkami przechowywania, magazynowania, pakowaniem i znakowaniem produktów pochodzenia zwierzęcego. Informacje dotyczą zasad obrotu surowcami i produktami pochodzenia zwierzęcego oraz wymianą na rynku krajowym i międzynarodowym.
Treści modułu kształcenia – zwięzły opis ok. 100 słów	Istota obrotu towarowego produktami rolnymi i żywnością. Organizacja rynków rolnych produktów pochodzenia zwierzęcego. Metody utrwalania i konserwacji surowców i produktów zwierzęcych. Podstawowe techniki wykorzystywane w przetwórstwie produktów zwierzęcych. Pakowanie i znakowanie produktów pochodzenia zwierzęcego. Przechowywanie produktów pochodzenia zwierzęcego i zmiana ich jakości. Rodzaje zagrożeń w produkcji i obrocie produktami pochodzenia zwierzęcego. Organizacja i mechanizm rynków produktów pochodzenia zwierzęcego w UE. Zasady obrotu surowcami i produktami pochodzenia zwierzęcego na rynku krajowym i międzynarodowym. Obrót żywnością certyfikowaną.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Litwińczuk Z. (red.) 2012. Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL Warszawa. Pijanowski E. . Ogólna technologia żywności. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne. Niewiadomski K. 2003. Agrobiznes. Podstawowe zagadnienia z elementami marketingu. Wyd. WSzFiZ, Białystok. Materiały ARR, akty prawne krajowe i unijne
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, projekt zespołowy, dyskusja panelowa